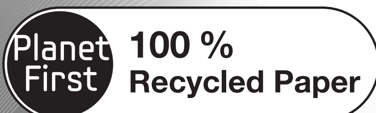
Lò vi sóng

Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn nấu ăn

Xin lưu ý rằng dịch vụ bảo hành của Samsung KHÔNG hỗ trợ các cuộc gọi dịch vụ để giải thích về cách vận hành sản phẩm, sửa lỗi lắp đặt không đúng cách hay thực hiện việc bảo trì hoặc vệ sinh thông thường.



Hướng dẫn sử dụng này được sản xuất từ 100 % giấy tái chế.

khơi dậy những tiềm năng

Cảm ơn quý vị đã mua sản phẩm này của Samsung. Để nhận được dịch vụ đầy đủ hơn, vui lòng đăng ký sản phẩm của quý vị tại

www.samsung.com/register



Thông tin an toàn

SỬ DỤNG SÁCH HƯỚNG DẪN NÀY

Quý vị vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn sử dụng của quý vị cung cấp thông tin giá trị cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng:

- Các lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Những lời khuyên hữu ích khi nấu nướng
- Những lời khuyên cho việc nấu nướng

PHẦN CHÚ THÍCH CHO CÁC HÌNH VẼ VÀ BIỂU TƯỢNG


CẢNH BÁO

Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nghiêm trọng hoặc gây chết người**.


KHUYẾN CÁO

Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản**.

	Cảnh báo; Nguy cơ hỏa hoạn		Cảnh báo; Bề mặt nóng
	Cảnh báo; Có điện		Cảnh báo; Vật liệu dễ nổ
	KHÔNG ĐƯỢC thử.		Không ĐƯỢC chạm vào.
	Không ĐƯỢC tháo rời.		Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn.
	Rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường.		Đảm bảo bếp được tiếp đất để tránh bị điện giật.
	Gọi điện đến trung tâm dịch vụ khách hàng để được giúp đỡ.		Lưu ý
	Quan trọng		

CÁC CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI DÙNG VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

Phải bảo đảm là quý vị luôn luôn tuân thủ những chỉ dẫn an toàn này.

Trước khi sử dụng lò, quý vị phải bảo đảm làm theo đúng những hướng dẫn sau đây.



CẢNH BÁO (Chỉ dành cho chức năng vi sóng)

 **CẢNH BÁO:** Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.

 **CẢNH BÁO:** Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

 **CẢNH BÁO:** Không được hâm nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì có thể gây nổ.

 Thiết bị này chỉ được sử dụng trong gia đình.

- **CẢNH BÁO:** Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.
- **CẢNH BÁO:** Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không nên để trẻ em tự bảo trì và vệ sinh thiết bị, trừ khi trẻ đã đủ 8 tuổi trở lên và được giám sát chặt chẽ.
- Chỉ sử dụng các dụng cụ thích hợp với lò vi sóng.
- Khi hâm nóng thực phẩm trong túi giấy hoặc túi nhựa, phải thường xuyên theo dõi lò nhằm tránh nguy cơ phát hỏa.
- Lò vi sóng được dùng để hâm thức ăn và đồ uống. Việc sấy khô thực phẩm hay quần áo và làm ấm các tấm đệm chườm nóng, dép bông, bọt biển, vải ẩm và các vật tương tự có thể gây thương tích, bốc cháy hoặc hỏa hoạn.
- Nếu có khói bốc lên, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và đóng cửa lò để dập tắt lửa.
- **CẢNH BÁO:** Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp đựng.
- **CẢNH BÁO:** Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.
- Không nên luộc trứng còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò.
- Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.
- Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt và ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và còn có thể gây nguy hiểm.

TIẾNG VIỆT

- Thiết bị này không được dự định để lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.
- Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.
- Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.
- Nếu dây điện bị hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.
- **CẢNH BÁO:** Không được hâm nóng chất lỏng hoặc các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì có thể gây nổ;
- Không dùng vòi phun nước để vệ sinh thiết bị.
- Phải đặt lò này theo đúng hướng và ở đúng độ cao để có thể dễ dàng ra vào và kiểm soát khu vực.
- Trước khi sử dụng lò lần đầu, quý vị nên bật cho lò nấu nước trong 10 phút và sau đó hãy sử dụng.
- Nếu lò phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét, hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.
- Đặt lò vi sóng sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.
- Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp hoặc trong không gian mở; không nên sử dụng lò vi sóng đặt trong tủ hoặc không gian kín.

⚠ CẢNH BÁO
(Chỉ dành cho chức năng của lò) - Tùy chọn

- **CẢNH BÁO:** Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.
- Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.

CẢNH BÁO: Các bộ phận mà người sử dụng có thể tiếp xúc có thể sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ em không nên đến gần khi lò đang hoạt động.

Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.

CẢNH BÁO: Đảm bảo rằng bếp đã được tắt công tắc trước khi thay đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.

CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận mà quý vị có thể tiếp xúc sẽ nóng lên trong khi sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong bếp. Trẻ em chưa đủ 8 tuổi không được đến gần lò trừ khi được người lớn giám sát liên tục.

Nhiệt độ của bề mặt tiếp xúc có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Cửa và mặt ngoài có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Giữ thiết bị cùng dây điện của thiết bị ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì cho lò mà không có sự giám sát của người lớn.

Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bùi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

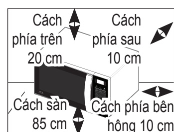
Thiết bị không được dự định vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa rời.

Sản phẩm này là một thiết bị ISM nhóm 2 lớp B. Định nghĩa của nhóm 2 bao gồm tất cả các thiết bị ISM có phát sinh năng lượng tần số vô tuyến và/hoặc sử dụng năng lượng này dưới hình thức tia bức xạ điện từ dùng trong xử lý vật liệu, thiết bị EDM và hàn hồ quang. Lớp B là những thiết bị phù hợp để sử dụng theo các tiêu chuẩn dân dụng và các tiêu chuẩn nối trực tiếp với lưới điện hạ thế cung cấp năng lượng cho các tòa nhà vì mục đích dân dụng.

TIẾNG VIỆT

LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG

Đặt lò trên một bề mặt bằng phẳng cao hơn sàn nhà 85 cm. Mặt bằng phải đủ vững chắc để chịu được trọng lượng của lò.



1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.
2. Lấy tất cả các miếng độn bên trong khi đóng gói ra khỏi lò.
3. Lắp vòng xoay và đĩa xoay. Kiểm tra xem đĩa xoay có xoay tự do được hay không. (Chỉ dành cho kiểu lò có đĩa xoay)
4. Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

☛ Nếu dây điện bị hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn. Để đảm bảo an toàn, hãy cắm dây cáp điện vào một ổ cắm AC có nối đất thích hợp.

☛ Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

VỆ SINH LÒ VI SÓNG

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thực phẩm tích tụ lại:

- Bề mặt trong và ngoài
- Cửa lò và đệm cửa lò
- Đĩa xoay và vòng xoay (Chỉ dành cho kiểu lò có đĩa xoay)

☛ **LUÔN LUÔN** đảm bảo đệm cửa lò sạch sẽ và cửa được đóng đúng cách.

☛ Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

CE73J-B_XSV_DE68-03995C-01_VI.indd 6 2013-05-02 ▯▯ 4:39:54

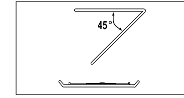
1. Vệ sinh mặt ngoài lò bằng vải mềm có thấm nước ấm pha xà phòng. Lau nhẹ và phơi khô.
2. Loại bỏ mọi vết bẩn ở bên trong lò bằng vải nhúng nước xà phòng. Lau nhẹ và phơi khô.
3. Để loại bỏ các mẫu thực phẩm đã hóa cứng và khử mùi cho lò, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào lò và nấu trong vòng mười phút ở công suất tối đa.
4. Rửa đĩa an toàn với máy rửa chén mỗi khi cần thiết.

KHÔNG ĐƯỢC làm đổ nước vào các lỗ thông hơi. **KHÔNG** sử dụng tẩy rửa ăn mòn hoặc dung môi hóa chất. Đặc biệt chú ý khi lau chùi đệm cửa để đảm bảo không còn bụi:

- Tích tụ
- Ngăn cản cửa lò đóng đúng cách

Vệ sinh khoang lò vi sóng sau mỗi lần sử dụng bằng dung dịch tẩy nhẹ, nhưng hãy để lò nguội lại rồi mới tiến hành vệ sinh để tránh thương tổn.

Khi lau chùi phần trên phía trong khoang lò, nên hạ thiết bị đun nóng nghiêng một góc 45 ° để lau chùi.
(Chỉ dành cho kiểu lò xoay)



BẢO QUẢN VÀ SỬA CHỮA LÒ VI SÓNG

Một vài khuyến cáo nên được lưu ý khi bảo quản và sửa chữa lò vi sóng của quý vị.
Phải ngưng sử dụng lò nếu cửa lò hay đệm cửa lò bị hư hỏng:

- Bản lề bị gãy
- Đệm cửa lò bị hỏng
- Khoang lò bị méo hay cong vênh

Chỉ những nhân viên kỹ thuật đầu đủ chuyên môn mới được sửa chữa

TUYỆT ĐỐI KHÔNG tháo vỏ bọc bên ngoài của lò. Nếu lò bị lỗi và cần sửa chữa hoặc quý vị cảm thấy nghi ngờ về tình trạng của lò:

- Rút dây nguồn của lò ra khỏi ổ cắm
- Liên hệ với dịch vụ hậu mãi gần nhất

Nếu quý vị không sử dụng lò trong một khoảng thời gian ngắn, hãy giữ lò ở một nơi khô ráo, sạch bụi.

Lý do: Bụi và hơi ẩm có thể ảnh hưởng xấu đến các bộ phận đang hoạt động của lò.

Lò vi sóng này không dùng cho mục đích thương mại.

Để bảo đảm an toàn, không nên tự ý thay bóng đèn.
Vui lòng liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng được ủy quyền của Samsung gần nhất để yêu cầu một kỹ sư chuyên môn thay bóng đèn.

CẢNH BÁO				
Chỉ có nhân viên đủ chuyên môn mới được phép điều chỉnh hoặc sửa chữa thiết bị.	✔	✔	✔	✔
Không được nấu các chất lỏng và thực phẩm khác đựng trong hộp kín bằng chức năng lò vi sóng.	✔	✔	✔	✔
Vì sự an toàn của quý vị, không được sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh bằng nước cao áp hoặc hơi nước.	✔	✔	✔	✔
Không được lắp đặt thiết bị này; gần lò sưởi, chất liệu dễ cháy; ở nơi ẩm thấp, trơn trượt hoặc nhiều bụi, ở nơi có ánh nắng chiếu vào trực tiếp, có nước chảy hoặc có khả năng bị rò rỉ khí đốt; trên mặt sàn không cân bằng.	✔	✔	✔	✔
Thiết bị này phải được tiếp đất theo đúng luật của địa phương và của quốc gia.	✔	✔	✔	✔
Thường xuyên lau sạch tất cả những dị vật ngoại lai như bụi bặm hoặc nước bám trên phích cắm và các tiếp điểm bằng một mảnh vải khô.	✔	✔	✔	✔
Không được kéo hoặc gập dây điện quá mức.	✔	✔	✔	✔
Trong trường hợp rò rỉ khí đốt (ví dụ như khí propane, khí LP, v.v...), quý vị phải lập tức thông gió cho toàn bộ khu vực và không chạm vào phích cắm.	✔	✔	✔	✔
Không được chạm vào phích cắm khi tay ướt.	✔	✔	✔	✔
Không được tắt thiết bị bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ điện trong khi đang vận hành.	✔	✔	✔	✔
Không được nhét ngón tay hoặc các dị vật ngoại lai vào, Nếu bất kỳ dị vật ngoại lai nào như nước chảy vào thiết bị, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.	✔	✔	✔	✔
Không được để thiết bị bị đè nén hoặc va đập quá mức.	✔	✔	✔	✔
Không được đặt lò lên trên các đồ vật mỏng manh như chậu rửa bát hoặc đồ thủy tinh.	✔	✔		
Không được dùng benzen, dung môi, rượu, máy thổi hơi nước hoặc máy thổi cao áp để vệ sinh thiết bị này.	✔	✔	✔	✔
Bảo đảm là điện áp, tần suất và dòng điện giống như trong các đặc điểm kỹ thuật của sản phẩm.	✔	✔		✔
Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Không được dùng bộ chuyển nhiều đầu, dây nối hoặc bộ biến điện.	✔	✔	✔	
Không được treo dây điện trên vật thể bằng kim loại, nhét dây điện vào giữa các đồ vật và sau lưng lò.	✔	✔	✔	

Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây điện đã hỏng hoặc ổ điện trên tường có lỗ cắm bị lờn. Nếu phích cắm hoặc dây điện bị hư hỏng, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.	✔	✔	✔	✔
Không được rót hoặc xịt nước trực tiếp lên lò.	✔	✔		
Không được để đồ vật lên trên lò, bên trong hoặc trên cửa lò.	✔	✔	✔	
Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt lò.	✔	✔		
Không được để những vật liệu dễ cháy bên trong lò. Đặc biệt cẩn trọng khi hâm thực phẩm hoặc nước uống có rượu vì hơi rượu có thể tiếp xúc với phần nóng của lò.	✔		✔	✔
Giữ trẻ cách xa cửa khi đang đóng hoặc mở vì chúng có thể va vào cửa hoặc kẹp tay vào cửa.	✔	✔	✔	✔
CẢNH BÁO: Sử dụng vi sóng để hâm nóng thức uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần phải thận trọng khi mở lon hoặc hộp; Để phòng ngừa trường hợp này, hãy LUÔN LUÔN chờ tối thiểu 20 giây sau khi lò tắt để nhiệt độ tự cân bằng. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Trong trường hợp bị bỏng hơi nước, hãy làm theo các hướng dẫn SƠ CỨU sau đây: • Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút. • Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô. • Không được xoa kem, dầu hoặc nước rửa.	✔	✔	✔	✔

KHUYẾN CÁO

Chỉ sử dụng những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng; KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất cứ hộp đựng nào bằng kim loại, Bát đĩa có viền vàng hoặc bạc, Que xiên, nĩa, v.v. Tháo bỏ các dây kim loại cột miệng túi giấy hoặc túi nhựa. Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.	✔		✔	✔
Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.	✔		✔	✔
Nấu trong thời gian ngắn cho số lượng thực phẩm ít để tránh làm cho thực phẩm bị quá nóng và khét.	✔		✔	✔
Không được nhúng cáp điện hoặc phích cắm vào nước và giữ cáp điện cách xa các nguồn nhiệt.	✔	✔		
Không nên luộc trứng sống còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò; Ngoài ra không được hâm nóng các chai, lọ, hộp kín, hạt còn nguyên vỏ, cà chua, v.v.			✔	✔
Không được bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Nó có thể gây cháy do hơi nóng phát ra từ trong lò. Cũng có thể là lò bị nóng quá và đã tự động tắt, và sẽ không bật lên lại cho đến khi nguội hẳn.	✔		✔	
Luôn luôn sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò để tránh bị phỏng.			✔	
Khuấy các chất lỏng sau khi hâm nóng được một nửa thời gian hoặc sau khi hâm xong và để nguội trong tối thiểu là 20 giây để tránh bị trào ra.			✔	
Hãy đứng cách lò khoảng một sải tay khi mở cửa để tránh bị phỏng do hơi nóng hoặc hơi nước nóng thoát ra.			✔	

Không được vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Lò vi sóng sẽ tự động tắt sau 30 phút không hoạt động vì mục đích an toàn. Chúng tôi khuyến nghị luôn luôn đặt một ly nước bên trong lò để hấp thu năng lượng vi sóng trong trường hợp lò vô tình được bật lên.	✔			✔
Phải lắp đặt lò theo đúng các cự ly thong thoáng được ghi trong sách hướng dẫn này. (Xem phần lắp đặt lò vi sóng.)	✔		✔	
Hãy cẩn thận khi nối những thiết bị điện khác với các ổ điện gần thiết bị.	✔	✔	✔	

PHẢI THẬN TRỌNG VÀ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MẠNH. (CHỈ DÀNH CHO CHỨC NĂNG VI SÓNG)

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến quý vị bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

(a) Trong mọi trường hợp, không được tìm cách nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (chốt cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào các lỗ khóa an toàn.

(b) Không ĐƯỢC đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt đệm phía trước hoặc để cho thực phẩm hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

(c) Nếu lò bị hư hỏng, KHÔNG được sử dụng lò cho đến khi được nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:

(1) cửa lò (vênh)

(2) bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)

(3) Đệm cửa và bề mặt tiếp xúc

(d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hoặc điều chỉnh lò ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Samsung sẽ tính phí sửa chữa khi thay thế một phụ kiện hoặc sửa một lỗi thẩm mỹ nếu khách hàng đã làm hỏng thiết bị và/hoặc làm hỏng hay mất mát phụ kiện. Các hạng mục trong quy định này gồm có:

(a) Làm móp, trầy xước hoặc hỏng Cửa, Tay cầm, Tấm bên ngoài hoặc Bảng điều khiển.

(b) Làm vỡ hoặc mất Khay, Con lăn dẫn hướng, Đế xoay hoặc Vỉ lò.

- Chỉ sử dụng thiết bị theo đúng mục đích sử dụng được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Quý vị có trách nhiệm vận dụng lý trí và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành thiết bị.
- Vì các hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, các tính năng của lò vi sóng của quý vị có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu quý vị có bất kỳ thắc mắc hoặc mối quan ngại nào, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm sự hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.
- Lò vi sóng này được dùng để đun nấu thực phẩm. Lò chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình. Không được nung nóng bất cứ loại vải hoặc nệm nào có cấu trúc dạng sợi, vì có thể gây phỏng và hỏa hoạn. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại gây ra do việc sử dụng thiết bị không đúng cách.
- Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt và gây ảnh hưởng không tốt đến tuổi thọ của thiết bị và còn có thể gây nguy hiểm.

Nội dung

Hướng dẫn sử dụng "nhanh" lò vi sóng

Nếu quý vị muốn nấu thực phẩm.

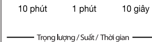
1. Nhấn nút **Microwave (Vi sóng)** ( ) .



2. Nhấn nút **Microwave (Vi sóng)** ( ) cho đến khi đạt mức công suất thích hợp (100 - 800 W).



3. Lựa chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút **10 min (10 phút)**, **1 min (1 phút)** và **10 s (10 giây)** theo yêu cầu. (Tối đa 99 phút)



4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** ( ).
   Kết quả : Bắt đầu nấu.
   Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số "0" bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.



Nếu bạn muốn Rã đông nhanh thức ăn.

1. Cho thực phẩm đông lạnh vào lò.
   Nhấn nút **Power Defrost (Rã đông nhanh)** (⁂).

   Rã đông nhanh

2. Chọn loại thực phẩm bằng cách nhấn nút **Power Defrost (Rã đông nhanh)** (⁂) cho đến khi màn hình hiển thị loại thực phẩm phù hợp.
   (Tham khảo trang 18)

   Rã đông nhanh

3. Chọn trọng lượng thực phẩm bằng cách nhấn các nút (—) và (+) theo yêu cầu.

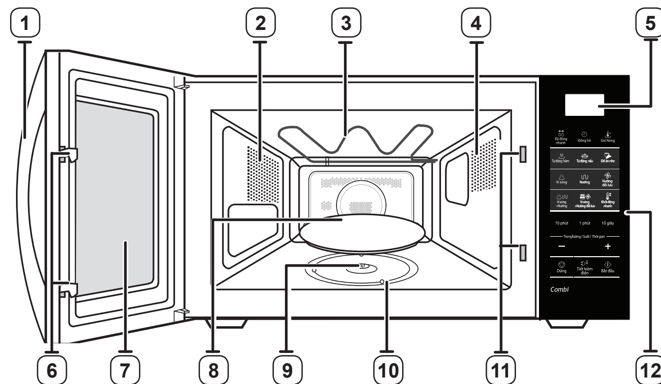
   – +

4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇).
   Kết quả: Bắt đầu Rã đông.
   Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

   Bắt đầu

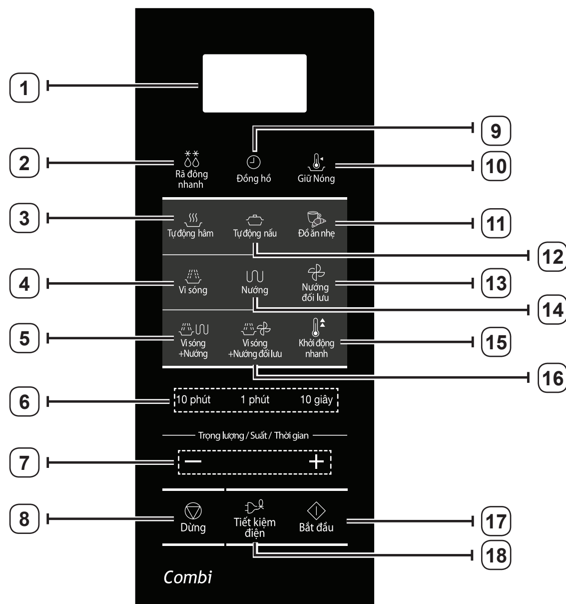
Các tính năng của lò

LÒ



1. TAY NẮM
2. LỖ THÔNG HƠI
3. NƯỚNG
4. ĐÈN
5. MÀN HÌNH
6. THEN CỬA
7. CỬA LÒ
8. ĐĨA XOAY
9. ĐẾ XOAY
10. VÒNG XOAY
11. LỖ KHÓA AN TOÀN
12. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



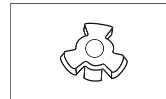
1. MÀN HÌNH
2. NÚT RÃ ĐÔNG NHANH
3. NÚT HÂM NÓNG TỰ ĐỘNG
4. NÚT VI SÓNG
5. NÚT VI SÓNG + NƯỚNG (KẾT HỢP)
6. NÚT CHỈNH THỜI GIAN
7. NÚT TĂNG (+)/GIẢM (—) (Thời gian nấu, trọng lượng và lượng dùng)
8. NÚT DỪNG/HỦY BỎ
9. NÚT CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ
10. NÚT GIỮ ẤM
11. NÚT MÓN ĂN NHẸ
12. NÚT NẤU TỰ ĐỘNG
13. NÚT NƯỚNG ĐỐI LƯU
14. NÚT NƯỚNG
15. NÚT LÀM NÓNG LÒ NHANH
16. NÚT VI SÓNG + ĐỐI LƯU (KẾT HỢP)
17. NÚT BẮT ĐẦU
18. NÚT TIẾT KIỆM ĐIỆN

PHỤ KIỆN

Tùy theo kiểu lò mà quý vị đã mua, quý vị sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.

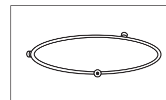
1. **Đế xoay,** được đặt vừa khít trên trục quay ở đáy lò.

   Mục đích : Đế xoay làm quay đĩa xoay.



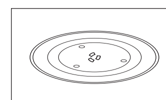
2. **Vòng xoay,** được đặt ở giữa tâm lò.

   Mục đích : Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.



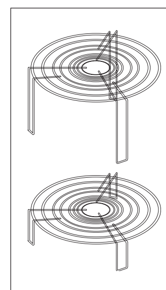
3. **Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.

   Mục đích : Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.



4. **Rế trên, rế dưới,** được đặt trên đĩa xoay.

   Mục đích : Các rế kim loại có thể được dùng để nấu hai đĩa thực phẩm cùng một lúc. Có thể đặt một đĩa nhỏ trên đĩa xoay và đĩa thứ hai trên rế. **Các rế kim loại có thể được sử dụng ở các chế độ nướng, nướng đối lưu và nấu kết hợp.**



TIẾNG VIỆT

Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng

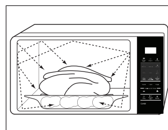
Vi sóng là sóng điện từ tần số cao; năng lượng được giải phóng cho phép nấu hoặc hâm nóng thực phẩm mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc của nó.

Quý vị có thể sử dụng lò vi sóng để:

- Rã đông
- Hâm nóng
- Nấu nướng

Nguyên tắc nấu

1. Vi sóng phát sinh do các hạt điện từ phản xạ bên trong khoang lò và được phân phối đồng đều khi thực phẩm nằm trên đĩa xoay. Thực phẩm được nấu chín đều.



2. Vi sóng được thực phẩm hấp thu đến chiều sâu khoảng 1 inch (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuyếch tán vào bên trong thực phẩm.
3. Thời gian nấu dao động tùy loại dụng cụ đựng và đặc tính của thực phẩm:
    - Số lượng và độ chặt
    - Hàm lượng nước
    - Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)

Do phần giữa của thực phẩm được làm nóng nhờ tán nhiệt, quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thực phẩm ra khỏi lò.

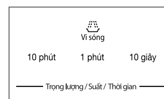
Vì thế thời gian chờ theo công thức chế biến và theo sách này phải được cân nhắc để đảm bảo:

- Nấu chín đều thực phẩm đến phần giữa
- Nhiệt độ thực phẩm đồng đều

KIỂM TRA XEM LÒ HOẠT ĐỘNG ĐÚNG CHƯA

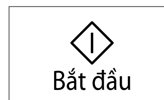
Quy trình đơn giản sau đây cho phép quý vị thường xuyên kiểm tra xem lò vi sóng có hoạt động bình thường hay không.
Đầu tiên hãy đặt một chén nước trên đĩa xoay. Sau đó, đóng cửa lò lại.

1. Nhấn nút **Microwave (Vi sóng)** (⧉) và đặt thời gian từ 4-5 phút bằng cách nhấn nút **1 min (1 phút)** theo số lần tương ứng.



2. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇).

<u>Kết quả :</u> Lò sẽ làm nóng nước trong khoảng từ 4 đến 5 phút. Nước sẽ sôi.



Lò phải được cắm vào ổ cắm điện gắn tường. Đĩa xoay phải được đặt đúng vị trí. Nếu mức công suất không được sử dụng tối đa, nước sẽ lâu sôi hơn.

Vận hành

CÀI ĐẶT THỜI GIAN

Lò có một đồng hồ gắn sẵn. Khi được cấp điện, “:0”, “88:88” hoặc “12:00” sẽ tự động hiển thị trên màn hình.
Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Quý vị phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

- Khi lắp đặt lò lần đầu
- Sau một sự cố mất điện

Không được quên cài đặt lại giờ cho đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông và ngược lại.

1. **Để hiển thị thời gian ở…**

   Chế độ 24 giờ

   Chế độ 12 giờ

   Nhấn nút **Clock (Đồng hồ)** (◷) một hoặc hai lần.



2. Nhấn các nút (—) và (+) để cài đặt giờ.



3. Nhấn nút **Clock (Đồng hồ)** (◷).



4. Nhấn các nút (—) và (+) để cài đặt phút.



5. Khi thời gian đã hiển thị đúng, nhấn nút **Clock (Đồng hồ)** (◷) để khởi động đồng hồ.

   Kết quả: Thời gian sẽ được hiển thị cả khi quý vị không sử dụng lò.



ĐẶT CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM ĐIỆN

Lò có chế độ tiết kiệm điện. Tính năng này giúp tiết kiệm điện khi không sử dụng lò.

- Nhấn nút **Energy Save (Tiết kiệm điện)** ( ).
- Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò và màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Lò đã sẵn sàng sử dụng.



NẤU NƯỚNG/HÂM NÓNG

Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm. LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu. Trước hết, đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Sau đó đóng cửa lò lại

1. Nhấn nút **Microwave (Vi sóng)** ( ).

   Kết quả : Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

    (chế độ vi sóng)

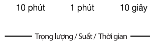


2. Lựa chọn mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút **Microwave (Vi sóng)** ( ) nhiều lần cho đến khi hiển thị mức yêu cầu. Xem chi tiết trong bảng thông số mức công suất.



3. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn các nút **10 min (10 phút)**, **1 min (1 phút)** và **10 s (10 giây)**.

   Kết quả: Thời gian nấu sẽ hiển thị.



4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇).

   Kết quả : Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Quá trình nấu được bắt đầu, và khi nó kết thúc:

   - Lò sẽ phát ra tiếng “bíp” và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng “bíp” mỗi phút một lần.



TIẾNG VIỆT

TIẾNG VIỆT

MỨC CÔNG SUẤT

Quý vị có thể chọn một trong các mức công suất và nhiệt độ sau.

Mức công suất	Công suất		
	LÒ VI SÓNG	NƯỚNG	ĐỐI LƯU
CAO	800 W	-	-
CAO VỪA	600 W	-	-
VỪA	450 W	-	-
THẤP VỪA	300 W	-	-
RÃ ĐÔNG (❄)	180 W	-	-
THẤP/GIỮ ẤM	100 W	-	-
NƯỚNG	-	1100 W	-
KẾT HỢP ( )	600 W 450 W 300 W	1100 W	-
ĐỐI LƯU	-	-	TỐI ĐA : 1700 W
KẾT HỢP I ( )	600 W 450 W 300 W 180 W 100 W	-	TỐI ĐA : 1700 W (200 - 40 °C)

Thời gian nấu theo công thức chế biến và theo sách hướng dẫn này tương ứng với từng mức công suất được hiển thị.

Nếu quý vị lựa chọn một...	Thì thời gian nấu sẽ phải...
Mức công suất cao	Giảm
Mức công suất thấp	Tăng

NGỪNG NẤU

Quý vị có thể ngừng quá trình nấu bất kỳ lúc nào để:

- Kiểm tra thực phẩm
- Trở hoặc khuấy thực phẩm
- Ngừng lò để chờ

Để ngừng nấu...	Thì...
Tạm thời	Mở cửa lò. **Kết quả:** Dừng nấu. Để nấu trở lại, hãy đóng cửa lò lại và nhấn nút lần nữa nút **Start (Bắt đầu)** (◇).
Hoàn thành	Nhấn nút **Stop (Dừng)**. **Kết quả:** Dừng nấu. Nếu quý vị muốn hủy cài đặt thông số nấu, nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇) lần nữa.

SỬ DỤNG TÍNH NĂNG GIỮ ẤM

Hãy đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

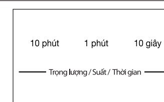
1. Nhấn nút **Keep Warm (Giữ ấm)** ( ).



2. Nhấn nút **Keep Warm (Giữ ấm)** ( ) một hoặc hai lần để đặt nhiệt độ. (Nhiệt độ : 70, 60 °C)



3. Chọn thời gian giữ ấm bằng cách nhấn các nút **10 min (10 phút)**, **1 min (1 phút)**và **10 s (10 giây)**.
   Kết quả: Thời gian giữ ấm sẽ được hiển thị.



4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇).
Thời gian giữ ấm tối đa là 90 phút.
Kết quả : Khi thời gian giữ ấm kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số "0" bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.



SỬ DỤNG CÁC CÀI ĐẶT GIỮ ẤM

Bảng sau trình bày 2 loại. Bao gồm thực phẩm & nước giải khát và bánh mì/bánh ngọt xốp. Chỉ có bộ làm nóng đối lưu hoạt động và nó sẽ lần lượt bật, tắt theo chu kỳ để giữ ấm thực phẩm. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Loại		Ví dụ & Khuyến nghị
1. Thực phẩm & Nước giải khát (70 °C)	Thực phẩm	Thịt nướng, thịt gà, gratin, pizza, khoai tây và thức ăn trên đĩa.
	Thức uống	Nước, sữa và cà phê.
2. Bánh mì và bánh ngọt xốp (60 °C)		Bánh mì, bánh mì nướng, bánh cuộn, bánh nướng xốp và bánh ngọt. Tách và đĩa chịu nhiệt. Sắp xếp các đồ sành sứ trên toàn bộ diện tích đĩa xoay. Không làm lò bị quá tải. (Trọng tải tối đa là 5kg)

☛ Không sử dụng tính năng này để hâm lại thực phẩm lạnh. Chế độ này chỉ dùng để giữ ấm thực phẩm đã nấu chín.

☛ Không khuyến khích việc giữ ấm thực phẩm quá lâu (nhiều hơn 1 giờ), vì thực phẩm sẽ tiếp tục được nấu. Thực phẩm ấm sẽ bị hỏng nhanh hơn.

☛ Đậy các loại chất lỏng và thực phẩm có độ ẩm cao. Nhưng đừng đậy thực phẩm rán hoặc chiên giòn.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG TỰ HÂM NÓNG

Chức năng tự hâm nóng có bốn mức thời gian nấu được cài đặt sẵn. Quý vị không cần chọn cả thời gian nấu lẫn mức công suất.
Quý vị có thể điều chỉnh lượng khẩu phần bằng cách nhấn nút (—) và (+).
Đầu tiên, hãy đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

1. Chọn loại thực phẩm thích hợp bằng cách nhấn nút **Auto Reheat (Tự hâm nóng)** (♨) một hoặc nhiều lần.



2. Chọn lượng dùng bằng cách nhấn các nút (—) và (+). (Xem bảng kế bên).



3. Nhấn nút ◇.
Kết quả : Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
1) Lò sẽ kêu bíp bốn lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.



Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

TIẾNG VIỆT

CÀI ĐẶT CHỨC NĂNG TỰ HÂM NÓNG

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ tự hâm nóng, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau. Chế độ số 1 và 2 chỉ sử dụng với năng lượng vi sóng. Chế độ số 3 sử dụng kết hợp vi sóng và nướng. Chế độ 4 sử dụng kết hợp vi sóng và đối lưu.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian chờ (phút)	Khuyến nghị
1. Thực phẩm chế biến sẵn/ Món ăn trên đĩa	300-350 g 400-450 g	3	Đặt lên đĩa gốm và đậy bằng giấy bóng dành cho lò vi sóng. Chế độ này phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
2. Giữ lạnh Súp/ Nước sốt	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3	Đổ vào đĩa hoặc bát súp có đáy sâu và đậy bằng nắp nhựa trong lúc làm nóng. Khuấy súp lên khi nghe thấy tiếng bíp (lò vẫn hoạt động và dừng lại khi quý vị mở cửa lò). Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ.
3. Món bột với cà chua, nước sốt và pho mát đông lạnh	300-350 g 400-450 g	-	Đặt lasagne đông lạnh (-18 °C) vào một chiếc đĩa chịu lửa có kích cỡ phù hợp lên rế dưới.
4. Bánh mì nguyên ổ đông lạnh	100-150 g (2 miếng) 200-250 g (4 miếng)	3-5	Đặt từ 2 đến 4 miếng bánh mì đông lạnh (-18 °C) thành vòng tròn trên rế dưới. Chế độ này phù hợp với các món bánh đông lạnh có kích thước nhỏ như bánh mì, bánh mì trắng Ý, và bánh mì baguette cỡ nhỏ.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NẤU TỰ ĐỘNG

Chức năng Nấu tự động (Auto Cook) cung cấp ba mức thời gian nấu được cài đặt sẵn. Quý vị không cần chọn cả thời gian nấu lẫn mức công suất. Quý vị có thể điều chỉnh lượng khẩu phần bằng cách nhấn nút (—) và (+).

Đầu tiên, hãy đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

1. Chọn loại thực phẩm sẽ nấu bằng cách nhấn nút **Nấu tự động (Auto Cook)** ( ) một hoặc nhiều lần.

   Tự động nấu

2. Chọn lượng dùng bằng cách nhấn các nút (—) và (+). (Xem bảng kế bên).

   — +

3. Nhấn nút ◇.

   Kết quả : Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp bốn lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

   Bắt đầu

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

CÀI ĐẶT NẤU TỰ ĐỘNG

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ nấu tự động, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau. Chế độ số 1 và 2 chỉ sử dụng với năng lượng vi sóng. Chế độ số 3 và 4 sử dụng kết hợp vi sóng và nướng. Chế độ 5 sử dụng kết hợp vi sóng và đối lưu.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian chờ (phút)	Khuyến nghị
1. Rau tươi	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3	Cân rau sau khi đã rửa, làm sạch và cắt đều. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước khi luộc 200-250 g rau, thêm 45 ml (3 muỗng canh) khi luộc 300-450 g rau và thêm 60-75 ml (4-5 muỗng canh) khi luộc 500-550 g rau. Đảo rau sau khi luộc xong. Nếu luộc nhiều rau hơn, hãy đảo rau một lần trong khi luộc.
2. Gọt vỏ / luộc khoai tây	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3	Cân khoai tây sau khi đã gọt vỏ, rửa sạch và cắt đều. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45 ml (3 muỗng canh) nước khi luộc 300-450 g khoai tây, thêm 60 ml (4 muỗng canh) khi luộc 500-550 g khoai tây.
3. Cá đút lò	200-300 g (1-2 con) 400-500 g (2 con)	3	Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Đặt cá nằm cạnh nhau, đầu con này cạnh đuôi con kia lên rế trên. Trở gà lại khi nghe tiếng bíp. Chế độ này phù hợp cho cá nguyên con ví dụ như cá rô, cá hồi hoặc cá thu.
4. Gà cắt miếng nhỏ	200-300 g (1 miếng) 400-500 g (2 miếng)	3	Thoa dầu lên miếng thịt gà và ướp gia vị tiêu, muối và ớt bột. Lật mặt có da xuống và sắp thành vòng tròn lên rế trên. Trở gà lại khi nghe tiếng bíp.
5. Bò/Cừu đút lò	900-1000 g 1100-1200 g	5-10	Thoa dầu lên thịt bò/cừu và ướp gia vị (chỉ ướp tiêu, muối chỉ được thêm sau khi đã nướng xong). Đặt thịt lên rế dưới, mặt nhiều mỡ nằm bên dưới. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Sau khi nướng và trong thời gian chờ cần bọc lại bằng giấy nhôm.

SỬ DỤNG TÍNH NĂNG MÓN ĂN NHẸ

Chức năng Món ăn nhẹ có 4 thời gian nấu được lập trình sẵn. Quý vị không cần chọn cả thời gian nấu lẫn mức công suất. Đầu tiên, hãy đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.

1. Chọn loại thức ăn thích hợp bằng cách nhấn nút **Light Meal (Món ăn nhẹ)** một hoặc nhiều lần.



2. Chọn lượng dùng bằng cách nhấn các nút (—) và (+). (Xem bảng kế bên).



3. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇).



Kết quả : Bắt đầu nấu. Khi nấu xong:
1) Lò sẽ kêu bíp bốn lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần. (mỗi phút một lần)
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

CÀI ĐẶT MÓN ĂN NHẸ

Bảng sau trình bày các Chế độ tự động dành cho việc Hâm nóng thức uống và rã đông, giữ ấm bánh sừng bò, bánh nướng xốp và bánh ngọt đông lạnh. Trong bảng có các thông số trọng lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng. Chế độ số 1 chỉ chạy với năng lượng vi sóng, chế độ số 2 chạy kết hợp vi sóng và đối lưu. Chế độ số 3 và 4 chạy bằng không khí nén đối lưu.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian chờ (phút)	Khuyến nghị
1. Các loại thức uống như cà phê, sữa, trà, nước uống (ở nhiệt độ phòng)	150 ml (1 tách) 250 ml (1 ca)	1-2	Đổ nước vào tách bằng gốm không đậy nắp và hâm nóng. Đặt tách 150 ml hoặc ly 250 ml vào giữa mâm xoay. Sau khi hâm nóng để chúng trong lò vi sóng. Khuấy lên trước và sau thời gian chờ. Cẩn thận khi lấy tách ra ngoài (xem thêm phần hướng dẫn an toàn).
2. Bánh ngọt đông lạnh	100-200 g 200-300 g 400-500 g 600-700 g	5-25	Đặt ổ bánh đông lạnh (-18 °C) nằm giữa, đặt các lát bánh đông lạnh xếp thành vòng tròn trên rế dưới. Đặt rế lên đĩa xoay. Quá trình đối lưu nhiệt bên trong lò sẽ làm bánh nóng và giòn trở lại. Chương trình này phù hợp với bánh ngọt nguyên ổ (tròn) và các lát bánh nhỏ, như các loại bánh trái cây phủ hạt, không phù hợp với bánh phủ kem và sôcôla.
3. Bánh nướng xốp	200-250 g 300-350 g	5	Đổ bột vào 8 cốc giấy (8 x 30 g cho 200-250 g hoặc 8 x 40 g cho 300-350 g). Đặt các cốc giấy trên rế dưới và đặt rế lên đĩa xoay.
4. Bánh sừng bò	150-250 g 250-350 g	5	Thoa dầu lên miếng thịt gà và ướp gia vị tiêu, muối và ớt bột. Lật mặt có da xuống và sắp thành vòng tròn lên rế trên. Trở gà lại khi nghe tiếng bíp.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG

Tính năng Power Defrost (Rã đông) cho phép quý vị rã đông thịt, thịt gia cầm, cá, bánh mì/bánh ngọt và trái cây. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động.
Quý vị chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

☛ Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với vi sóng.

Đầu tiên, hãy đặt thực phẩm đông lạnh ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

1. Nhấn nút **Power Defrost (Rã đông nhanh)** (⁂).
   Kết quả : Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị:
   ⁂ (Rã đông nhanh).

   Rã đông nhanh

2. Chọn loại thực phẩm sẽ rã đông bằng cách nhấn nút **Power Defrost (Rã đông nhanh)** (⁂). Tham khảo mô tả các thiết lập cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau.

   Rã đông nhanh

3. Chọn khối lượng thực phẩm bằng cách nhấn các nút (—) và (+).

   — +

4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇).
   Kết quả :
   - Quá trình rã đông bắt đầu.
   - Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp để nhắc quý vị trở thực phẩm để trong lò.

   Bắt đầu

5. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇) lần nữa để hoàn thành công việc rã đông.
   Kết quả : Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số "0" bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

   Bắt đầu

☛ Quý vị có thể rã đông thực phẩm theo cách của mình. Để thực hiện, hãy chọn chức năng nấu/hâm nóng bằng vi sóng với mức công suất 180 W. Tham khảo đề mục "Nấu/Hâm nóng" ở trang 15 để biết thêm chi tiết.

CÀI ĐẶT CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG NHANH

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ khác nhau về rã đông, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng. Gỡ bỏ tất cả các loại bao b́ trước khi rã đông.
Đặt thịt, thịt gia cầm và cá lên trên một đĩa thủy tinh cạn hoặc lên trên một đĩa gốm, sắp bánh mì và bánh ngọt lên trên giấy thấm.

Mã số	Thực phẩm	Lượng dùng (g)	Thời gian chờ (phút)	Khuyến nghị
1	**Thịt**	200-1500	20-90	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, cừu, heo, thịt lát, thịt miếng, hoặc thịt bằm.
2	**Gia cầm**	200-1500	20-90	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt gia cầm khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con lẫn gà không nguyên con.
3	**Cá**	200-1500	20-80	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con lẫn cá phi lê.

Mã số	Thực phẩm	Lượng dùng (g)	Thời gian chờ (phút)	Khuyến nghị
4	**Bánh mì/ Bánh ngọt**	125-1000	10-60	Đặt bánh mì nằm ngang trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trở bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi quý vị mở cửa lò.) Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì ổ và bánh mì baguette. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phô mai và bánh ngọt xốp. Không phù hợp cho bánh giòn/ bánh vỏ cứng, trái cây và bánh kem lẫn bánh ngọt có phủ sôcôla.
5	**Trái cây**	100-600	5-20	Xếp đều trái cây vào một đĩa thủy tinh cạn. Chế độ này phù hợp cho tất cả loại trái cây.

Chọn chức năng rã đông thủ công với mức công suất 180 W khi quý vị muốn rã đông thủ công. Để biết thêm chi tiết về các chức năng và thời gian rã đông, vui lòng xem trang 31-32.

LÀM NÓNG LÒ NHANH

Để nấu bằng đối lưu nhiệt, cần thiết là quý vị phải làm nóng lò đến nhiệt độ thích hợp trước khi đặt thực phẩm vào lò.
Khi lò đạt nhiệt độ đúng yêu cầu, nó được duy trì trong khoảng 10 phút; rồi thì nó tự động tắt.
Hãy kiểm tra thiết bị đun nóng có ở đúng loại vị trí nấu mà quý vị yêu cầu không.

1. Nhấn nút **Fast Preheat (Làm nóng nhanh)** ( ).
   Kết quả : Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
   200 °C (nhiệt độ).

   Khởi động nhanh

2. Nhấn nút **Fast Preheat (Làm nóng nhanh)** ( ) một hoặc nhiều lần để đặt nhiệt độ thích hợp.
   (Nhiệt độ : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

   Khởi động nhanh

3. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** ( ).
   Kết quả : Lò được làm nóng đến nhiệt độ đúng yêu cầu.
   - Thời gian hiển thị là 8 giây cho chế độ nấu được chọn và 2 giây cho nhiệt độ được đặt theo chuỗi nối tiếp.
     Ví dụ) Ở chế độ làm nóng lò nhanh tại 200 °C

     HEAt — **(hiển thị trong 8 giây)**
     200 °C — **(hiển thị trong 2 giây)**

   - Vào lúc đến nhiệt độ đã đặt, lò sẽ bíp 6 lần và nhiệt độ được giữ trong 10 phút.
   - Sau 10 phút, tiếng bíp 4 lần và hoạt động sẽ ngừng.

Trường hợp nhiệt độ bên trong đã đạt nhiệt độ đã đặt, tiếng bíp 6 lần khi nhiệt độ và nhiệt độ đã đặt được giữ trong 10 phút.

Nếu quý vị muốn biết nhiệt độ hiện tại trong khoang lò, hãy nhấn nút **Fast Preheat (Làm nóng nhanh)** ( ).

NẤU BẰNG ĐỐI LƯU NHIỆT

Chế độ đối lưu cho phép quý vị nấu thực phẩm cùng một cách như với một lò cổ điển. Chế độ vi sóng không được dùng. Quý vị có thể đặt nhiệt độ như mong muốn trong phạm vi từ 40 °C đến 200 °C theo tám cấp cài đặt sẵn. Thời gian nấu tối đa là 60 phút.

☛ Nếu quý vị muốn làm nóng lò nhanh, vui lòng xem phía bên trái.

- Luôn luôn dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, do chúng rất nóng.
- Quý vị có thể nấu tốt hơn và rán vàng hơn, nếu quý vị dùng rế dưới.

Hãy kiểm tra thiết bị đun nóng ở vị trí ngang và đĩa xoay đúng vị trí. Hãy mở cửa và đặt dụng cụ đựng trên rế dưới và chỉnh đĩa xoay.

1. Nhấn nút **Convection (Đối lưu)** (⚘).
   Kết quả : Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

   ⚘ (chế độ đối lưu).

   200 °C (nhiệt độ).



2. Nhấn nút **Convection (Đối lưu)** (⚘) một hoặc nhiều lần để đặt nhiệt độ.
   (Nhiệt độ: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



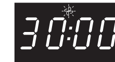
3. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn các nút **10 min (10 phút)**, **1 min (1 phút)** và **10 s (10 giây)**.

10 phút 1 phút 10 giây
Trọng lượng / Suất / Thời gian

☛ Hãy cẩn thận, thiết bị Nướng có thể làm việc liên tục khi chế độ đối lưu đang vận hành.

4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇).
   Kết quả : Bắt đầu nấu:
   - Thời gian hiển thị là 8 giây cho thời gian nấu được chọn và 2 giây cho nhiệt độ theo chuỗi liên tục.
     Ví dụ) 30 phút nấu ở nhiệt độ 200 °C

Bắt đầu



(hiển thị trong 8 giây)



(hiển thị trong 2 giây)

   - Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

✎ Nếu quý vị muốn biết nhiệt độ hiện tại trong khoang lò, hãy nhấn nút **Fast Preheat (Làm nóng nhanh)** (🌡).

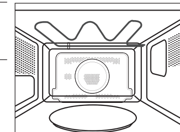
CHỌN VỊ TRÍ ĐẶT THIẾT BỊ ĐUN NÓNG

Thiết bị đun nóng được sử dụng khi nướng. Chỉ có một vị trí được ghi trong bảng. Chúng tôi cần lưu ý khách hàng về thời gian đặt thiết bị ở vị trí thẳng đứng.

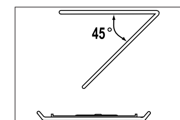
- Vị trí nằm ngang thích hợp với chế độ nướng hoặc kết hợp vi sóng + nướng.

✎ Chỉ thay đổi vị trí của thiết bị đun nóng khi nó đã nguội và không dùng lực quá mạnh khi đặt nó vào vị trí thẳng đứng.

Để đặt thiết bị đun nóng về...	Thì…
Vị trí nằm ngang (nướng hoặc kết hợp vi sóng + nướng)	• Kéo thiết bị đun nóng về phía quý vị đang đứng • Đẩy thiết bị lên cho đến khi nằm song song với nóc lò.

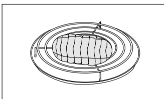


Khi lau chùi phần trên phía trong khoang lò, nên hạ thiết bị đun nóng nghiêng một góc 45° để lau chùi.



TIẾNG VIỆT

CHỌN PHỤ KIỆN



Nấu đối lưu truyền thống đòi hỏi dụng cụ nấu.
Tuy vậy, quý vị chỉ cần sử dụng dụng cụ nấu mà quý vị dùng trong lò bình thường. Các vật đựng an toàn với lò vi sóng thường không thích hợp để nấu đối lưu; không được dung các vật đựng bằng nhựa, đĩa, ly giấy, khăn v.v. Nếu quý vị muốn chọn chế độ nấu kết hợp (vi sóng và nướng hoặc đối lưu) thì quý vị chỉ nên sử dụng dụng cụ đựng an toàn với lò vi sóng và chịu nhiệt.

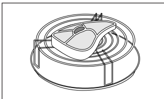
Để biết thêm thông tin chi tiết về nồi nấu và dụng cụ thích hợp, vui lòng tham khảo hướng dẫn về dụng cụ nấu ở trang 27.

NƯỚNG

Chế độ nướng cho phép quý vị nấu và nướng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng.

- Luôn luôn dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, do chúng rất nóng.
- Quý vị có thể nấu và nướng tốt hơn, nếu quý vị dùng rế trên.

1. Hãy mở cửa và đặt thực phẩm lên rế.



2. Nhấn nút **Grill (Nướng)** (ꟺ).

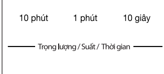


Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

ꟺ (chế độ nướng)

- Quý vị không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.

3. Đặt thời gian nướng bằng cách nhấn các nút **10 min (10 phút)**, **1 min (1 phút)** và **10 s (10 giây)**.



- Thời gian nướng tối đa là 60 phút.

4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇).



Kết quả : Bắt đầu nướng:

- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

KẾT HỢP VI SÓNG VÀ NƯỚNG

Quý vị cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

☛ **LUÔN LUÔN** dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.

☛ **LUÔN LUÔN** dùng găng tay khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.

☛ Bạn có thể cải thiện việc nấu và nướng, nếu bạn dùng rế trên.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm lên rế thích hợp nhất cho loại thực phẩm sẽ nấu. Đặt rế lên đĩa xoay. Đóng cửa lò.

1. Nhấn nút **Microwave+Grill (Vi sóng+Nướng)** (⸸ꟺ).



Kết quả : Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

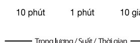
⸸ꟺ (chế độ kết hợp vi sóng và nướng)

600 W (công suất đầu ra)

2. Hãy chọn mức công suất thích hợp bằng cách nhấn nút **Microwave+Grill (Vi sóng+Nướng)** (⸸ꟺ) cho đến khi công suất đầu ra tương ứng được hiển thị (300-600 W).



3. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn các nút **10 min (10 phút)**, **1 min (1 phút)** và **10 s (10 giây)**.



4. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇).



Kết quả : Bắt đầu nấu:

- Quá trình nấu kết hợp bắt đầu.
- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

KẾT HỢP VI SÓNG VÀ ĐỐI LƯU

Nấu kết hợp cả năng lượng vi sóng và đối lưu. Không cần làm nóng lò nhanh vì năng lượng vi sóng là có sẵn tức thời.
Nhiều thực phẩm có thể được nấu trong chế độ kết hợp, đặc biệt:

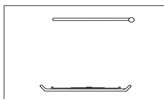
- Quay thịt và thịt gia cầm
- Bánh nướng và bánh ngọt
- Món trứng và phô mai

☛ **LUÔN LUÔN** dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.

☛ **LUÔN LUÔN** dùng găng tay khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.

Mở cửa lò. Đặt thức ăn lên đĩa xoay hoặc trên rế dưới rồi đặt trên đĩa xoay. Đóng cửa lò. Quý vị có thể nấu tốt hơn và rán vàng hơn, nếu quý vị dùng rế dưới.

1. Đảm bảo rằng thiết bị đun nóng được đặt thẳng đứng; xem trang 23 để biết thêm chi tiết.



2. Nhấn nút **Microwave+CONV. (Vi sóng+Đối lưu)** (♨✣).



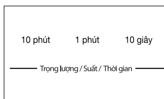
Kết quả : Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

♨✣	(chế độ kết hợp vi sóng & đối lưu)
200 °C	(nhiệt độ)

3. Chọn nhiệt độ bằng cách nhấn nút **Microwave+CONV. (Vi sóng+Đối lưu)** (♨✣).
(Nhiệt độ : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



4. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn các nút **10 min (10 phút)**, **1 min (1 phút)** và **10 s (10 giây)**.



5. Đặt mức công suất thích hợp bằng cách nhấn nút **Microwave+CONV. (Vi sóng+Đối lưu)** (♨✣) cho đến khi công suất đầu ra tương ứng được hiển thị (600, 450, 300, 180, 100 W).



6. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** (◇).

Bắt đầu

Kết quả :

- Quá trình nấu kết hợp bắt đầu.
- Lò được làm nóng đến nhiệt độ yêu cầu và rồi việc nấu vi sóng tiếp tục cho đến khi thời gian nấu kết thúc.
- Thời gian hiển thị là 8 giây cho thời gian nấu đặt trước và 2 giây cho nhiệt độ đã đặt theo chuỗi tiếp nối.
  Ví dụ) 30 phút cho thời gian nấu ở 200 °C



(hiển thị trong 8 giây)



(hiển thị trong 2 giây)

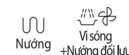
- Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

Nếu quý vị muốn biết nhiệt độ hiện hành của khoang lò, nhấn nút **Fast Preheat (Làm nóng nhanh)** (🌡).

KHÓA AN TOÀN CHO LÒ VI SÓNG

Lò vi sóng của bạn được trang bị một chương trình đặc biệt An toàn với trẻ em, cho phép lò được "khóa" làm cho trẻ em hoặc bất kỳ ai không quen không thể vận hành nó một cách ngẫu nhiên.
Lò có thể được khóa bất kỳ lúc nào.

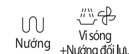
1. Nhấn cùng lúc các nút **Grill (Nướng)** (⋃⋃) và **Microwave+CONV. (Vi sóng+Đối lưu)** (♨✣) (khoảng ba giây).



Kết quả:

- Lò được khóa.
- Ký hiệu sau được hiển thị “L”.

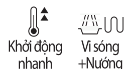
2. Để mở khóa lò, nhấn lại đồng thời các nút **Grill (Nướng)** (⋃⋃) và **Microwave+CONV. (Vi sóng+Đối lưu)** (♨✣) (khoảng ba giây).



Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

TẮT TIẾNG KÊU BÍP

Quý vị có thể tắt tiếng bíp bất cứ lúc nào quý vị muốn.



1. Nhấn đồng thời các nút **Fast Preheat (Làm nóng nhanh)** ( ) và **Microwave+Grill (Vi sóng+Nướng)** ( ) (khoảng 1 giây).

   Kết quả: Lò sẽ không phát ra tiếng bíp báo hiệu kết thúc một chức năng.



2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn lại cùng lúc các nút **Fast Preheat (Làm nóng nhanh)** ( ) và **Microwave+Grill (Vi sóng+Nướng)** ( ) (khỏang 1 giây).

   Kết quả: Lò hoạt động một cách bình thường.

NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN

Lò vi sóng của quý vị có thể được lập trình để nấu thực phẩm trong vòng ba bước (Convection (Đối lưu), Vi sóng+Đối lưu (Microwave+Convection) và chế độ Fast Preheat (Làm nóng nhanh) không được dùng để nấu nhiều giai đoạn). Ví dụ: Quý vị muốn rã đông và nấu luôn mà không cần thao tác lại trên lò cho mỗi bước. Quý vị có thể rã đông và nấu con gà 1,5 kg theo ba bước:
Nếu bạn muốn nấu thức ăn

- Rã đông
- Nấu vi sóng trong 25 phút
- Nướng trong 10 phút

☛ Rã đông là bước đầu tiên. Chế độ Kết hợp và Nướng chỉ được sử dụng một lần ở hai bước còn lại, tuy nhiên chế độ vi sóng có thể sử dụng 2 lần (ở hai mức công suất khác nhau).



1. Nhấn nút **Power Defrost (Rã đông nhanh)** ( ).



2. Chọn loại thực phẩm sẽ rã đông bằng cách nhấn nút **Power Defrost (Rã đông nhanh)** ( ). (Tham khảo trang 21)



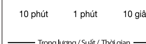
3. Đặt khối lượng bằng cách nhấn các nút (—) và (+) với số lần tương ứng (trong ví dụ là 1500 g).



4. Nhấn nút **Microwave (Vi sóng)** ( ) .



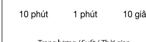
5. Đặt mức công suất của vi sóng bằng cách nhấn nút **Microwave (Vi sóng)** ( ) để chọn mức công suất thích hợp (trong ví dụ là 450 W).



6. Đặt thời gian nấu bằng các nút **10 min (10 phút)**, **1 min (1 phút)** và **10 s (10 giây)**. (30 phút trong ví dụ này)



7. Nhấn nút **Grill (Nướng)** button.



8. Nhấn các nút **10 min (10 phút)**, **1 min (1 phút)** và **10 s (10 giây)** tương ứng với lượng thời gian (trong ví dụ là 15 phút).



9. Nhấn nút **Start (Bắt đầu)** ( ).

   Kết quả : Bắt đầu nấu.
   Khi kết thúc, lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy số “0” bốn lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu “bíp” mỗi phút một lần.

Hướng dẫn về dụng cụ nấu

Để nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.
Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, quý vị không cần phải lo lắng.
Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn vi sóng	Ghi chú
Giaáy nhoâm	✓✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm
Đĩa nướng	✓	Không nên để nóng trước quá tám phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyester loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
• Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Túi giấy hoặc giấy báo	✗	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc trang trí kim loại	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Vật dụng thủy tinh		
• Đồ gốm chịu nhiệt	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
• Vật dụng thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm nẹt lửa hoặc gây hỏa hoạn.
• Túi cột miệng dùng cho tủ lạnh	✗	
Giấy		
• Khay, ly tách, khăn ăn và giấy thấm	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Nhựa		
• Hộp chứa	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Màng bọc thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
• Túi dùng cho tủ lạnh	✓✗	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ **: Khuyến nghị** ✓✗ **: Cẩn thận khi sử dụng** ✗ **: Không an toàn**

TIẾNG VIỆT

Hướng dẫn nấu

TIẾNG VIỆT

VI SÓNG

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.
Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

NẤU

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:
Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:
Nhiều loại thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng rất lý tưởng cho mọi thực phẩm được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ thực phẩm khi nấu
Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng.
Thực phẩm có thể được bao phủ bằng nhiều cách: chẳng hạn như bao phủ với một khay men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thời gian chờ
Sau khi nấu thực phẩm xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thực phẩm.

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh
Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn. Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)
Rau bina	150 g	600 W	5-6	2-3
	Hướng dẫn			
	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.			
Bông cải xanh	300 g	600 W	9-10	2-3
	Hướng dẫn			
	Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh.			
Đậu	300 g	600 W	7-8	2-3
	Hướng dẫn			
	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.			
Đậu xanh	300 g	600 W	8-9	2-3
	Hướng dẫn			
	Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh.			
Rau cải hỗn hợp (cà rốt/đậu/bắp ngô)	300 g	600 W	7½-8 ½	2-3
	Hướng dẫn			
	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.			
Rau cải hỗn hợp (Kiểu Trung Quốc)	300 g	600 W	8-9	2-3
	Hướng dẫn			
	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.			

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu.
Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

Các loại rau nên được nấu ở mức công suất vi sóng cao nhất (800 W).

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Bông cải xanh	250 g 500 g	4 -5 7-8	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp đặt cọng vào giữa.
Cải Brúcxen	250 g	6-7	3	Thêm 60-75 ml (5-6 muỗng canh) nước.
Cà rốt	250 g	4½-5½	3	Cắt cà rốt thành lát đều nhau.
Cải xúp lơ	250 g 500 g	5-6 8-9	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp đặt cọng vào giữa.
Bí xanh	250 g	3-4	3	Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một cục bơ. Nấu cho đến khi mềm.
Cà tím	250 g	3½-4	3	Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh.
Tỏi tây	250 g	4½-5	3	Cắt tỏi thành lát dày.
Nấm	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Đổ nước chanh vào. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng.
Củ hành	250 g	5½-6	3	Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước.
Ớt	250 g	4½-5	3	Cắt ớt thành lát nhỏ.
Khoai tây	250 g 500 g	4-5 7½-8 ½	3	Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn.
Củ cải	250 g	5½-6	3	Cắt củ cải thành khối nhỏ.

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Cơm: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp – gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi nấu. Đậy nắp khi nấu. Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước thời gian cho thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.
Ghi chú: gạo có thể không hút hết nước khi nấu xong.

Mì ống: Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Nấu không đậy nắp. Khuấy trong lúc và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Cơm Trắng (nấu sơ)	250 g	800 W	16-18	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Gạo Lức (nấu sơ)	250 g	800 W	21-23	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Gạo hỗn hợp (gạo + gạo dại)	250 g	800 W	17-19	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Gạo Basmati (Kiểu Ấn Độ)	250 g	800 W	12-14	2	Thêm 500 ml nước lạnh. Không đậy nắp khi nấu.
Mì ống	250 g	800 W	10-12	5	Thêm 1000 ml nước lạnh. Không đậy nắp khi nấu.

HÂM NÓNG

Lò vi sóng của quý vị sẽ hâm nóng thực phẩm với thời gian ít hơn so với lò truyền thống. Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

TIẾNG VIỆT

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 800 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.
Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn. Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).
Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng chảy tràn khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng.
Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và do vậy thực phẩm bị hỏng).
Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ

Khi hâm nóng thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này.
Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp.
Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều.
Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

Hâm lại các chất lỏng

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Để tránh hiện tượng chảy tràn và có thể gây bỏng, quý vị cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

HÂM NÓNG THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ

THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ: Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng! Để yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 30-40 °C.

SỮA DÀNH CHO TRẺ: Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37 °C.

CHÚ Ý: Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bỏng. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)
Thức uống (cà phê, trà và nước)	150 ml (1 tách) 250 ml (1 ca)	800 W	1-1½ 2-2½	1-2
	Hướng dẫn			
	Đổ vào tách hoặc ly bằng sứ không đậy nắp và hâm lại: Đặt tách hoặc ly vào giữa đĩa xoay. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều.			

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)
Súp (giữ lạnh)	250-350 g	800 W	3-4	2-3
	Hướng dẫn			
	Đổ vào một đĩa men sâu hoặc tô men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng.			
Món hầm (giữ lạnh)	350 g	600 W	4½-5½	2-3
	Hướng dẫn			
	Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.			
Mì ống với nước sốt (giữ lạnh)	350 g	600 W	4-5	3
	Hướng dẫn			
	Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng.			
Chan nước sốt (giữ lạnh) vào mì ống	350 g	600 W	5-6	3
	Hướng dẫn			
	Đặt mì ống sốt thịt (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.			
Món ăn trên đĩa (giữ lạnh)	350 g 450 g	600 W	5½-6½ 6½-7½	3
	Hướng dẫn			
	Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng.			

Hâm nóng thực phẩm và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian	Thời gian chờ (phút)
Thực phẩm dành cho trẻ (rau cải + thịt)	190 g	600 W	30 giây	2-3
	Hướng dẫn			
	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.			

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian	Thời gian chờ (phút)
Cháo cho trẻ (ngũ cốc + sữa + trái cây)	190 g	600 W	20 giây	2-3
	Hướng dẫn			
	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.			
Sữa dành cho trẻ	100 ml 200 ml	300 W	30-40 giây từ 1 phút đến 1 phút 10 giây	2-3
	Hướng dẫn			
	Khuấy hoặc lắc đều và rót vào một chai thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.			

RÃ ĐÔNG

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thực phẩm. Lò vi sóng rã đông tốt thực phẩm đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình quý vị có khách viếng đột xuất.
Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.
Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đậy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chắt chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt.
Kiểm tra thực phẩm để bảo đảm rằng thực phẩm không nguội lạnh.
Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thực phẩm đông lạnh bắt đầu nóng lên, chúng có thể còn được bọc bằng giấy nhôm quanh chúng lúc rã đông.
Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.
Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn.
Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo : Thực phẩm mỏng rã đông hiệu quả hơn thực phẩm dày và lượng thực phẩm nhỏ cần ít thời gian hơn lượng thực phẩm lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thực phẩm.

Để rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ khoảng -18 đến -20 °C, tham khảo bảng hướng dẫn sau.

Mọi thực phẩm đông lạnh cần rã đông ở mức công suất (180 W).

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút.)
Thịt			
Bò cắt lát	250 g 500 g	5-6 10-12	15-30
Miếng thịt heo	250 g	5-7	
	Hướng dẫn		
	Đặt thịt vào một đĩa men cạn. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!		
Thịt gia cầm			
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	12-14	15-60
Nguyên con gà	1200 g	28-32	
	Hướng dẫn		
	Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!		
Cá			
Cá phi lê/Cá nguyên con	200 g 400 g	5-7 10-12	10-25
	Hướng dẫn		
	Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc phần cuối hẹp của các miếng philê và đuôi của con cá Bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!		
Trái cây			
Quả mọng	300 g	5-7	5-10
	Hướng dẫn		
	Trải trái cây trên một đĩa thủy tinh cạn, hình tròn (có đường kính lớn).		
Bánh mì			
Bánh mì nguyên ổ (mỗi ổ. 50 g)	2 miếng 4 miếng	1-1½ 2½-3	5-20

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút.)
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	4-4½	
Bánh mì Đức (bột mì + bột lúa mạch đen)	500 g	8-10	
	Hướng dẫn		
	Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!		

NƯỚNG

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay giúp thực phẩm chín vàng đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong 3-5 phút sẽ làm cho thực phẩm chín vàng nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thực phẩm để nướng: Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng: Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

Các lưu ý quan trọng: Bất kỳ khi nào quý vị sử dụng chế độ nướng, hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác.

VI SÓNG + NƯỚNG

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thực phẩm sẽ chín đều. Có sự kết hợp của cả 3 chế độ trong mô hình này: 600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ kết hợp vi sóng + nướng Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng và nướng: Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

Các lưu ý quan trọng: Bất kỳ khi nào quý vị sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên các rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.

Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

Hướng dẫn nướng

Làm nóng lò nướng trước bằng chế độ nướng trong vòng 3-4 phút.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng. Sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	Thời gian mặt thứ 1 (phút)	Thời gian mặt thứ 2 (phút)
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng 25 g)	Chỉ nướng	2-3	2-3
	Hướng dẫn			
	Đặt những lát bánh kế nhau trên rế.			
Cà chua nướng	400 g (2 miếng)	300 W + Nướng	5-6	-
	Hướng dẫn			
	Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.			
Bánh khoai tây-Phô mai nướng	4 miếng (300 g)	300 W + Nướng	6-7	-
	Hướng dẫn			
	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.			
Bánh sandwich (thịt đùi, dứa, các lát phô mai)	4 miếng (500 g)	300 W + Nướng	5-6	-
	Hướng dẫn			
	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.			
Khoai tây nướng	500 g	600 W + Nướng	8-10	-
	Hướng dẫn			
	Cắt khoai tây làm đôi. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên với mặt bị cắt hướng về phía được nướng.			
Khoai tây Gratin/Rau (giữ lạnh)	450 g	450 W + Nướng	10-12	-
	Hướng dẫn			
	Đặt gratin tươi vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế trên. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			
Táo nướng	2 quả táo (khoảng 400 g)	300 W + Nướng	7-8	-
	Hướng dẫn			
	Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mứt. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế dưới.			
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	300 W + Nướng	12-14	8-10
	Hướng dẫn			
	Phết dầu ăn và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			
Bò bít tết (tái)	400 g (2 miếng)	Chỉ nướng	12-15	10-13
	Hướng dẫn			
	Phết dầu ăn lên bò bít tết. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			
Cá đút lò	400-500 g	300 W + Nướng	5-7	5½-6½
	Hướng dẫn			
	Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Xếp hai con cá cạnh nhau (ngược đầu đuôi) lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			

ĐỐI LƯU
Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến trong lò hơi truyền thống.
Hơi nóng đối lưu được phát ra bởi các thành phần tạo nóng ở phía sau và phía trên thiết bị đun nóng, trong khi quạt sẽ phát tán hơi nóng ra toàn bộ khoang lò.

Dụng cụ nấu dùng cho nấu bằng đối lưu:
Tất cả các dụng cụ có thể dùng cho lò truyền thống, tấm nướng và chảo nướng - bất kỳ dụng cụ nào quý vị có thể dùng cho lò đối lưu truyền thống - đều có thể được sử dụng.

Thực phẩm thích hợp để nấu bằng đối lưu:
Tất cả các loại bích quy, bánh nướng, bánh mì ổ và bánh ngọt nên được nấu bằng chế độ này cũng như các loại bánh ngọt nhiều hoa quả, bánh bao làm từ trứng và bánh trứng chiên phồng.

VI SÓNG + ĐỐI LƯU
Chế độ này kết hợp năng lượng vi sóng với hơi nóng và vì vậy nó rút ngắn thời gian nấu nướng mà lại làm cho thực phẩm vàng và giòn.
Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến ở lò nấu có hơi nóng được lưu thông do có quạt ở phía sau.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ vi sóng + đối lưu:
Phải là các loại vật liệu cho vi sóng đi qua. Phải chịu nhiệt (như thủy tinh, sứ không có viền kim loại); tương tự như các loại đồ dùng để nấu được miêu tả trong chế độ Vi sóng+Nướng.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng + đối lưu:
Tất cả các loại thịt và thịt gia cầm cũng như các món thịt hầm và bò đút lò, bánh xốp và bánh ngọt có ít hoa quả, bánh patê và bánh phết trái cây nghiền, rau củ nướng, bánh nướng và bánh mì.

Hướng dẫn nấu bằng đối lưu cho thức ăn tươi sống và thức ăn đông lạnh

Làm nóng lò đối lưu với tính năng làm nóng nhanh để đạt được nhiệt độ mong muốn. Luôn dùng rế dưới khi nấu ăn bằng đối lưu hoặc kết hợp vi sóng với chế độ đối lưu. Lò này phù hợp để nướng bánh ở một mức độ. Sử dụng các mức công suất và thời gian nấu trong bảng này như là hướng dẫn cho việc nấu ăn bằng đối lưu. Sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	Thời gian
PIZZA Pizza đông lạnh (Nướng sẵn)	300-400 g	450 W + 200 °C	11-14
	Hướng dẫn		
	Đặt bánh pizza lên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.		
MÌ ỐNG Món bột với cà chua, nước sốt và pho mát đông lạnh	400 g	Giai đoạn 1: 450 W + 200 °C Giai đoạn 2: Chỉ nướng	Giai đoạn 1: 22-25 Giai đoạn 2: 3-5
	Hướng dẫn		
	Đặt vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt thích hợp hay vẫn để chúng nguyên trong bao (hãy chú ý rằng điều này thích hợp cho vi sóng và nướng bằng lò). Đặt lasagne đông lạnh lên rế dưới. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.		
THỊT Bò/Cừu đút lò(Tái)	1000-1200 g	600 W + 160 °C	Mặt thứ nhất: 15-20 Mặt thứ hai: 10-13
	Hướng dẫn		
	Phết dầu lên thịt bò/thịt cừu và cho thêm gia vị: tiêu, muối và ớt tây. Đặt thịt lên rế dưới, mặt có mỡ hướng xuống dưới trước. Sau khi nấu nướng xong, bọc nó trong giấy nhôm và chờ từ 10-15 phút.		
Gà nướng	1100-1300 g	450 W + 200 °C	Mặt thứ nhất: 20-25 Mặt thứ hai: 18-23
	Hướng dẫn		
	Phết dầu và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt gà lên rế dưới với ức gà hướng xuống dưới, sau đó lật phần này hướng lên trên. Đặt một đĩa thủy tinh chịu lửa xuống dưới rế trên đĩa xoay.Sau khi nấu xong hãy để nguyên trong 5 phút.		

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	Thời gian
BÁNH MÌ Bánh mì tươi nguyên ổ	250 g (4-5 miếng)	100 W + 180 °C	9-11
	Hướng dẫn		
	Đặt các bánh mì ổ theo hình vòng tròn lên rế dưới. Chờ trong vòng 3-5 phút.		
Bánh mì tỏi nướng (giữ lạnh, nướng sẵn)	200 g (1 miếng)	100 W + 200 °C	10-12
	Hướng dẫn		
	Đặt bánh mì baguette giữ lạnh trên giấy nướng rồi đặt lên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.		
BÁNH NGỌT Bánh thạch (bột nhào tươi)	500 g	Chỉ 180 °C	40-45
	Hướng dẫn		
	Cho bột nhào tươi vào một khuôn nướng nhỏ hình chữ nhật bằng kim loại đen (dài 20 cm). Đưa đĩa lên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 5-10 phút.		
Bánh nướng xốp loại nhỏ (bột nhào tươi)	8 x 30 g (200-250 g)	Chỉ 180 °C	17-23
	Hướng dẫn		
	Đổ đều bột nhào vào cốc giấy đối với bánh nướng xốp. Đặt cốc lên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ 5 phút.		
Bánh ngọt xốp đông lạnh, đổ đầy	250-300 g	Chỉ 180 °C	23-28
	Hướng dẫn		
	Đặt bánh lên rế dưới.		
Bánh ngọt đông lạnh	500 g	180 W + 160 °C	12-15
	Hướng dẫn		
	Đặt bánh ngọt đông lạnh ngay lên rế dưới. Sau khi rã đông và giữ ấm, hãy chờ từ 15-20 phút.		

CÁC MẸO ĐẶC BIỆT

LÀM TAN BƠ

Cho 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Đậy bằng nắp nhựa.
Làm nóng trong vòng 30-40 giây với mức công suất 800 W cho đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA

Cho 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra. Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH

Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu. Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE

Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút. Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt. Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W. Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)

Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh. Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 800 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT

Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều. Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 800 W. Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING/ BÁNH SỮA TRỨNG

Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 800 W. Khuấy nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO

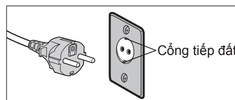
Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa.
Đảo vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.
Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Phương pháp nối đất

Nối đất để bảo đảm an toàn.
Dây tiếp đất ngăn ngừa đoản mạch hoặc điện giật trong môi trường ẩm ướt.

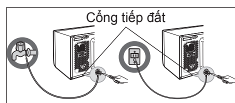
Trong trường hợp ổ cắm trên tường có sẵn cổng tiếp đất:

- Không cần phải nối đất thêm.



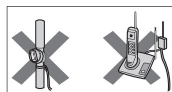
Trong trường hợp ổ cắm trên tường không có sẵn cổng tiếp đất:

- Kết nối một đầu của dây tiếp đất đựng trong hộp vào cổng tiếp đất ở mặt sau của thiết bị, sau đó kết nối đầu còn lại vào ống nước bằng kim loại hoặc ổ cắm trên tường.



Tránh kết nối dây tiếp đất với các thiết bị sau:

- Ống dẫn khí, Dây điện thoại, Ống nước bằng nhựa, v.v.



Xử lý sự cố và mã lỗi

GIẢI QUYẾT SỰ CỐ

Nếu quý vị gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết để tiết kiệm được thời gian.

Vấn đề	Giải pháp
Màn hình và/hoặc lò không hoạt động.	• Hãy đảm bảo phích cắm đã được kết nối đúng với một ổ điện được nối đất. • Nếu ổ cắm trên tường được điều khiển bằng công tắc, hãy đảm bảo công tắc đã được bật. • Tháo phích cắm khỏi ổ cắm, đợi mười giây sau đó cắm trở lại. • Bật lại bộ ngắt mạch hoặc thay cầu chì. • Cắm một thiết bị khác vào ổ điện. Nếu thiết bị này không hoạt động, hãy gọi thợ điện có chuyên môn để sửa chữa ổ điện. • Cắm lò vào một ổ điện khác.
Màn hình của lò hoạt động, nhưng nguồn không vào.	• Hãy đảm bảo cửa được đóng lại an toàn. • Kiểm tra xem có vật liệu đóng gói hoặc các vật khác bị kẹt vào đệm cửa lò không. • Kiểm tra xem cửa có bị hỏng không. • Nhấn Cancel (Hủy bỏ) hai lần và nhập vào tất cả các hướng dẫn nấu nướng.
Nguồn điện bị ngắt trước khi thời gian đặt kết thúc.	• Có thể xảy ra mất điện. Nếu bị mất điện, bộ hiển thị thời gian sẽ hiển thị: 88:88. • Bật lại đồng hồ và tất cả hướng dẫn nấu nướng • Bật lại bộ ngắt mạch hoặc thay cầu chì.
Thức ăn được nấu quá chậm.	• Hãy đảm bảo rằng lò hoạt động ở mạch dòng 12A riêng. Việc vận hành thiết bị khác trong cùng mạch điện có thể gây ra việc rơi điện áp. Nếu cần, hãy di chuyển lò tới nơi có thể cấp điện riêng cho nó.

Vấn đề	Giải pháp
Có tia lửa điện hoặc phóng điện.	• Hãy loại bỏ các dụng cụ kim loại, dụng cụ nấu nướng hoặc thanh giằng bằng kim loại. Nếu sử dụng lá kim loại thì chỉ dùng thép lá hẹp và để khoảng cách ít nhất một inch giữa thành lò vi sóng với lá kim loại.
Đĩa xoay gây ra tiếng ồn hoặc bị kẹt.	• Rửa sạch đĩa xoay, vòng xoay và bề mặt lò. • Hãy chắc chắn rằng đĩa xoay và vòng xoay được đặt đúng vị trí. • Hãy chắc chắn rằng bạn không đưa quá nhiều thực phẩm lên đĩa xoay. • Nếu lượng thực phẩm quá lớn hoặc quá nặng, đĩa xoay có thể hoạt động không đúng.
Gây nhiễu radio hoặc TV.	• Điều này tương tự như nhiễu do các thiết bị khác gây ra, ví dụ như máy sấy tóc. Hãy di chuyển lò vi sóng (hoặc thiết bị) ra xa các thiết bị như TV hoặc radio.
Tiếng ồn khi vận hành quá lớn.	• MWO tạo ra tiếng ồn khi vận hành. Điều này là bình thường. • Nếu bạn liên tục nghe thấy âm thanh bất thường, vui lòng liên hệ với Trung tâm quản lý cuộc gọi của Samsung.
Điều này là bình thường.	• Ngưng tụ hơi nước trong lò • Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò. • Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò. • Hơi nước thoát ra từ cửa lò hoặc lò thông hơi.
Lò không khởi động khi quý vị đã nhấn nút ◇.	• Cửa lò đã đóng hoàn toàn hay chưa?
Thực phẩm hoàn toàn không được nấu.	• Quý vị đã cài đặt thời gian đúng và/hoặc đã nhấn nút chưa ◇ ? • Cửa lò đã đóng chưa? • Mạng điện đã quá tải và cháy cầu chì hay nhảy cầu dao?
Thực phẩm được nấu quá chín hoặc quá sống.	• Quý vị đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thực phẩm đó hay chưa? • Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?
Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện).	• Quý vị có sử dụng đĩa được trang trí bằng kim loại không? • Có phải quý vị đã để quên muỗng nĩa hoặc một dụng cụ khác bằng kim loại bên trong lò? • Có phải giấy bọc thực phẩm bằng nhôm được đặt quá gần thành bên trong lò hay không?
Lò gây nhiễu sóng cho máy cát sét hoặc tivi.	• Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi hoặc máy cát sét khi lò hoạt động. Điều này là bình thường. Để khắc phục, cần đặt lò xa ti vi, radio và ăng ten. • Nếu bộ xử lý của lò phát hiện nhiễu, màn hình hiển thị có thể được khởi động lại. Để khắc phục, tháo phích cắm điện ra và cắm lại. Cài đặt lại thời gian.



Nếu các hướng dẫn trên đây không giúp quý vị giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng SAMSUNG gần nhất.
Vui lòng đọc kỹ các thông tin sau:

- Kiểu lò và số sêri, thường được in trên mặt sau của lò
- Chi tiết bảo hành thiết bị
- Mô tả rõ ràng sự cố gặp phải

Sau đó gọi cho người bán hàng địa phương hoặc trung tâm bảo hành SAMSUNG.

MÃ THÔNG TIN

Mã số	Vấn đề	Giải pháp
SE	Bàn phím được nhấn trong 10 giây.	Nhấn nút **Stop (Dừng)** và rút phích khỏi ổ điện. Và cắm lại sau 5 giây.
E-24	Thông báo lỗi "E-24" tự động được kích hoạt trước khi lò vi sóng quá nóng.	Nếu thông báo lỗi "E-24" được kích hoạt, hãy nhấn và giữ nút **Stop/Cancel (Dừng/Hủy bỏ)** (/) để chuyển sang chế độ khởi động.

Các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Mẫu lò	**CE73J-B**
Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz AC
Mức tiêu thụ năng lượng	
Công suất tối đa	2350 W
Vi sóng	1200 W
Nướng (thiết bị đun nóng)	1100 W
Đối lưu (thiết bị đun nóng)	Tối đa 1700 W
Công suất ra	100 W / 800 W - 6 mức (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Phương pháp làm mát	Động cơ quạt làm mát
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu)	
Bên ngoài	489 x 282 x 444 mm
Khoang lò	330 x 211 x 309 mm
Thể tích	0,7 ft^3 / 21L
Trọng lượng	
Tịnh	xấp xỉ 15 kg.

MEMO

MEMO

MEMO

TIẾNG VIỆT



BẠN CÓ THẮC MẮC HOẶC Ý KIẾN?

QUỐC GIA	GỌI ĐIỆN THOẠI	HOẶC TRUY CẬP TRANG WEB CỦA CHÚNG TÔI TẠI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG(726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG(726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG(726-7864) for Globe 02-5805777	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	www.samsung.com
VIETNAM	1 800 588 889	

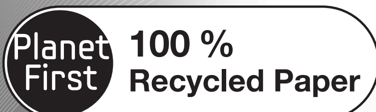
Mã số: DE68-03995C-01

CE73J-B

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register



Safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

WARNING (Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only.

- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

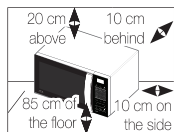
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and

EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

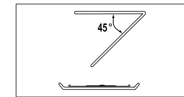
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

ENGLISH

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✔	✔		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✔	✔	✔	✔
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✔	✔	✔	✔

CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	

	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✔		✔	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Contents

Quick look-up guide

ENGLISH

If you want to cook some food.

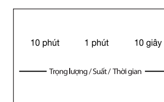
1. Press the **Microwave** ( ) button.



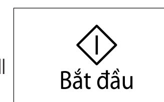
2. Press the **Microwave** ( ) button until the appropriate power lever (100 - 800 W).



3. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons as required. (Max 99 min)



4. Press the **Start** ( ) button.
   Result : Cooking starts.
   When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



ENGLISH

If you want to Power Defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** (⁂) button.



2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** (⁂) button, until the desired food category is selected. (Refer to 18)



3. Select the weight by pressing the (—) and (+) buttons as required.

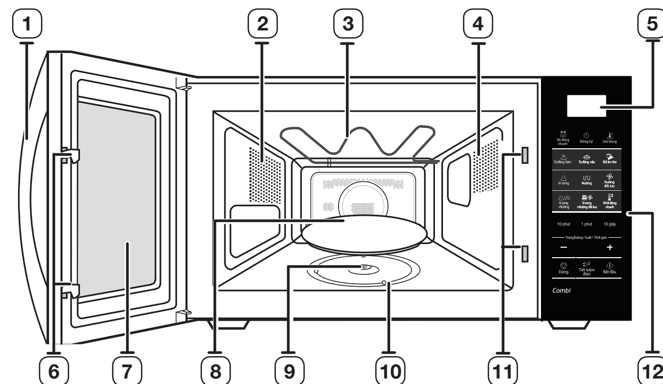


4. Press the **Start** (◇) button.
   Result: Defrosting starts.
   When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



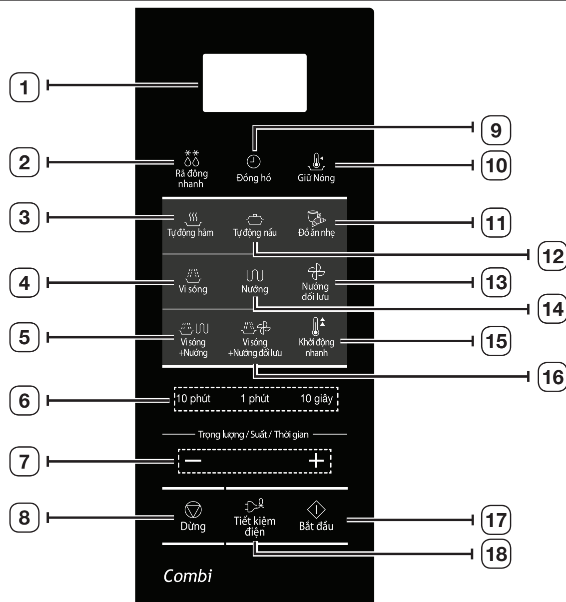
Oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



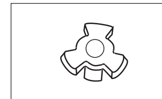
1. DISPLAY
2. POWER DEFROST BUTTON
3. AUTO REHEAT BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. MICROWAVE+GRILL (COMBI) BUTTON
6. TIME SETTING BUTTON
7. UP (+)/DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
8. STOP/CANCEL BUTTON
9. CLOCK SETTING BUTTON
10. KEEP WARM BUTTON
11. LIGHT MEAL BUTTON
12. AUTO COOK BUTTON
13. CONVECTION BUTTON
14. GRILL BUTTON
15. FAST PREHEAT BUTTON
16. MICROWAVE+CONVECTION (COMBI) BUTTON
17. START BUTTON
18. ECO BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

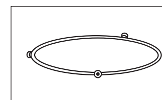
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



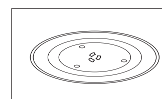
2. **Roller ring,** to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



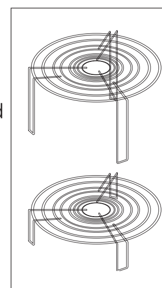
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **High rack, Low rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



ENGLISH

ENGLISH

How a microwave oven works

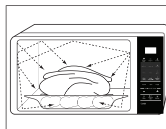
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.



3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

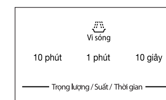
Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

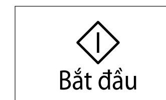
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** (☐) button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1 min** button the appropriate number of times.



2. Press the **Start** (◇) button.

Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.



The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

Operation

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

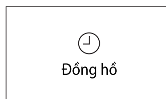
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

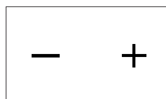
1. **To display the time in the...**

   24-hour notation
   12-hour notation

   Press the **Clock** (◷) button once or twice.



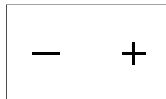
2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.



3. Press the **Clock** (◷) button.



4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock** (◷) button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the Energy Save () button.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.



COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door

1. Press the **Microwave** () button.

   Result : The following indications are displayed:

   (microwave mode)

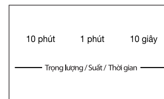


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** () button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.



3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start** () button.

   Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:

   - The oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



ENGLISH

POWER LEVELS

You can choose among the power levels and temperature below.

Power level	Output		
	MWO	GRILL	CONVECTION
HIGH	800 W	-	-
MEDIUM HIGH	600 W	-	-
MEDIUM	450 W	-	-
MEDIUM LOW	300 W	-	-
DEFROST (⁂)	180 W	-	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-	-
GRILL	-	1100 W	-
COMBI ()	600 W 450 W 300 W	1100 W	-
CONVECTION	-	-	MAX: 1700 W
COMBI I ()	600 W 450 W 300 W 180 W 100 W	-	MAX: 1700 W (200 - 40 °C)

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start** () button.
Completely	Press the **Stop** button. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Start** () button again.

USING THE KEEP WARM FEATURE

Place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Keep Warm** () button.

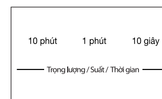


2. Press the **Keep Warm** button once or twice to set the temperature. (Temperature : 70, 60 °C)



3. Set the keep warm time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.

   Result: The keep warm time is displayed.



4. Press the **Start** (◇).
The max keep warm time is 90 mins.



Result : When keep warm time has finished, the oven will beep and flash “0” four times.
The oven will then beep one time per minute.

USING THE KEEP WARM SETTINGS

The following table presents 2 items. It contains food & beverage, bread & pastries. The convection heater operates only and it will cycle on and off to keep food warm. Use oven gloves while taking out!

Item		Example & Recommendations
1. Food & Beverage (70 °C)	Food	Roast meat, chicken, gratin, pizza, potatoes and plated meal.
	Drink	Water, milk and coffee.
2. Bread & pastries (60 °C)		Bread, toast, rolls, muffins and cake. Cup and ovenware. Distribute the crockery over the whole area of turn table. Do not overload the oven. (Maximum load 5kg)

☛ Do not use this function to reheat cold foods.This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

☛ Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

☛ Cover liquids and foods which are high moisture contents. But if you want to keep crisp roast or fried foods, do not cover it.

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (♨) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

ENGLISH

ENGLISH

AUTO REHEAT SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only. Programmes no 3 is running with a combination of microwave and grill. Programme no 4 is running with a combination of microwaves and convection.

Code/Food	Serving Size	Standing time (min.)	Recommendations
1. Chilled Ready-Meal/Plated Meal	300-350 g 400-450 g	3	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Chilled Soup/ Sauce	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
3. Frozen Lasagne	300-350 g 400-450 g	-	Place frozen lasagne (-18 °C) in a suitable sized flameproof dish on the low rack.
4. Frozen Bread Rolls	100-150 g (2pcs) 200-250 g (4pcs)	3-5	Put 2 to 4 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. This programme is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

USING THE AUTO COOK FEATURE

The Auto Cook feature has five pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** ( ) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only. Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and grill. Programme no 5 is running with a combination of microwaves and convection.

Code/Food	Serving Size	Standing Time (min.)	Recommendations
1. Fresh Vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-550 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2. Peeled/ Boiled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450 g,add 60 ml (4 tablespoons) for cooking 500-550 g.
3. Roast Fish	200-300 g (1-2 fish) 400-500 g (2 fish)	3	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turn over, as soon as the beep sounds. This programme is suitable for whole fish such as trout, perch or mackerel.
4. Chicken Pieces	200-300 g (1pc) 400-500 g (2pcs)	3	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turn over, as soon as the beep sounds.
5. Roast Beef/ Roast Lamb	900-1000 g 1100-1200 g	5-10	Brush the beef/ lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.

ENGLISH

USING LIGHT MEAL FEATURE

Light Meal feature has 4 pre-programmed cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing **Light Meal** button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side)



3. Press the **Start** (◇) button.



Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

LIGHT MEAL SETTINGS

The following table presents Auto Programmes for Reheat of drinks and defrosting, warming frozen cake, baking muffins and croissants. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programme no 1 is running with microwave energy only and programme no 2 with a combination of microwaves and convection. Programmes 3 and 4 are running with forced air convection.

Code/Food	Serving Size	Standing Time (min.)	Recommendations
1. Drinks Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of the turntable. After reheat leave to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2. Frozen Cake	100-200 g 200-300 g 400-500 g 600-700 g	5-25	Put frozen cake (-18 °C) in the middle, put frozen cake pieces in a circle on low rack. Set rack on turntable. By the help of convection the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.
3. Muffins	200-250 g 300-350 g	5	Pour dough into 8 paper cups (8 x 30 g for 200-250 g or 8 x 40 g for 300-350 g setting). Place paper cups on low rack and set rack on turntable.
4. Croissants	150-250 g 250-350 g	5	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turn over, as soon as the beep sounds.

USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread/cake and fruits. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.

   Result : The following indication is displayed: (Power Defrost).

   Rã đông nhanh

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

   Rã đông nhanh

3. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.

   – +

4. Press the **Start** button.

   Result :
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

   Bắt đầu

5. Press the **Start** again to finish defrosting.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

   Bắt đầu

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 15 for further details.

THE POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Meat**	200-1500 g	20-90	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	**Poultry**	200-1500 g	20-90	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	**Fish**	200-1500 g	20-80	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.

ENGLISH

ENGLISH

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
4	**Bread/ Cake**	125-1000 g	10-60	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5	**Fruit**	100-600 g	5-20	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 32.

FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven.
When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** button.

   Result : The following indications are displayed:
   200 °C (temperature).



2. Press the **Fast Preheat** button one or more times to set the temperature.
   (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start** button.

   Result : The oven is preheated to the requested temperature.

   - The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
     Ex) In fast preheat mode at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

   - Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
   - After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** button.

COOKING BY CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

☛ If you wish to Fast Preheat the oven, see the left side.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** (✥) button.



Result : The following indications are displayed:

✥ (convection mode).

200 °C (temperature).

2. Press the **Convection** (✥) button once or more times to set the temperature.
(Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.

10 phút 1 phút 10 giây
Trọng lượng / Suất / Thời gian

☛ Be careful, Grill heater may work intermittently while the convection mode is operating.

4. Press the **Start** (◇) button.

Bắt đầu

Result : Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

✎ If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (🌡) button.

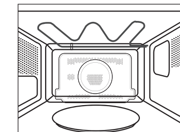
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertical position.

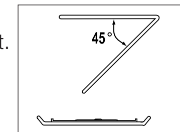
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

✎ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill).	• Pull the heating element towards you. • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven.



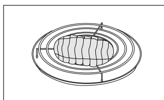
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



ENGLISH

ENGLISH

CHOOSING THE ACCESSORIES



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven. Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes,paper cups, towels, etc.
If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

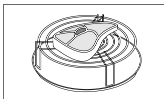
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 27.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



2. Press the **Grill** button.

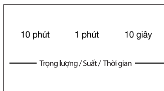


Result: The following indications are displayed:

(grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start** button.



Result : Grilling starts:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Grill** button.



Result : The following indications are displayed:

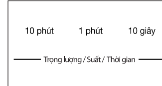
(microwave & grill combi mode)

600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave+Grill** button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).



3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.



4. Press the **Start** button.



Result : Cooking starts:

- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

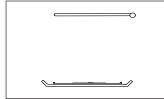
- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer page 23 for further details.



2. Press the **Microwave+CONV.** button.

   Result : The following indications are displayed:

   (microwave & convection combi mode)

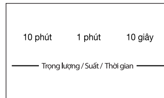
   200 °C 200 °C (temperature)



3. Select the temperature by pressing the **Microwave+CONV.** button. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.



5. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+CONV.** button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



6. Press the **Start** button.

   Result :

   - Combination cooking starts.
   - The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
   - The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
     Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

Bắt đầu



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of the oven cavity, press the **Fast Preheat** button.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Grill** and **Microwave+CONV.** buttons at the same time(about three second).

   Result:

   - The oven is locked.
   - The follow indication is display “L”.



2. To unlock the oven, press the **Grill** and **Microwave+CONV.** buttons again at the same time (about three second).

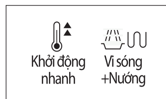
   Result: The oven can be used normally.



ENGLISH

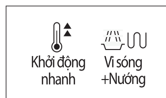
SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Fast Preheat** () and **Microwave+Grill** () buttons at the same time (about one second).

   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.



2. To switch the beeper back on, press the **Fast Preheat** () and **Microwave+Grill** () buttons again at the same time (about one second).

   Result: The oven operates normally.

MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to Power defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.5 kg chicken in three stages:
If you want to cook some food

- Defrosting
- Microwave cooking for 25 minutes
- Grill for 10 minutes

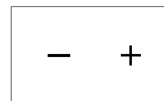
Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages, However microwave can be used twice(at two different power levels).



1. Press the **Power Defrost** () button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** () button. (Refer to 21 page)



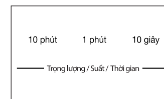
3. Set the weight by pressing the (—) and (+) buttons the appropriate number of times (1500 g in the example).



4. Press the **Microwave** () button.



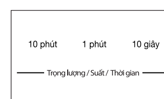
5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** () button to select the appropriate Power Level (450 W in the example).



6. Set the cooking time by **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. (30 minutes in the example)



7. Press the **Grill** button.



8. Pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons appropriate number of times (15 minutes in the example).



9. Press the **Start** () button.

   Result : Cooking starts.
   When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

ENGLISH

CE73J-B_XSV_DE68-03995C-01_EN.indd 26 2013-05-02 4:10:49

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaperr	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process.
Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.			
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3
	Instructions			
	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.			
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3
	Instructions			
	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.			
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7½-8 ½	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3
	Instructions			
	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.			

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4 -5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	6-7	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5½	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-6 8-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8 ½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	800 W	16-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	800 W	21-23	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-19	5	Add 500 ml cold water.
Basmati Rice (Indian style)	250g	800 W	12-14	2	Add 500 ml cold water. Cook uncovered.
Pasta	250 g	800 W	10-12	5	Add 1000 ml cold water. Cook uncovered.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 2-2½	1-2
	Instructions			
	Pour into ceramic cup or mug and reheat uncovered: Put cup or mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.			
Soup (chilled)	250-350 g	800 W	3-4	2-3
	Instructions			
	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3
	Instructions			
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3
	Instructions			
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3
	Instructions			
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Plated meal (chilled)	350 g 450 g	600 W	5½-6½ 6½-7½	3
	Instructions			
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3
	Instructions			
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3
	Instructions			
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3
	Instructions			
	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Meat			
Minced beef	250 g 500 g	5-6 10-12	15-30
Pork steaks	250 g	5-7	
	Instructions		
	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Poultry			
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-60
Whole chicken	1200 g	28-32	
	Instructions		
	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		
Fish			
Fish fillets/ Whole fish	200 g 400 g	5-7 10-12	10-25
	Instructions		
	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!		

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)
Fruits Berries	300 g	5-7	5-10
	Instructions		
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).		
Bread Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½	
German bread (wheat+rye flour)	500 g	8-10	
	Instructions		
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling: Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling: Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark: Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill: Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking: Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark: Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	2-3
	Instructions			
	Put the toast slices side by side on the rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions			
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Instructions			
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions			
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	8-10	-
	Instructions			
	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	10-12	-
	Instructions			
	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions			
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	12-14	8-10
	Instructions			
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Beef Steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	12-15	10-13
	Instructions			
	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions			
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The convection heat is emitted by the heating element at the rear and top heating element, while the fan is circulating the hot air evenly.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the fast pre-heat function to the desired temperature. Always use the low rack when cooking with convection or combined microwave plus convection mode. This is oven is suitable for baking on one level. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	Time
PIZZA Frozen Pizza (Ready Baked)	300-400 g	450 W + 200 °C	11-14
	Instructions		
	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.		
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1st stage: 450 W + 200 °C 2nd stage: Only grill	1st stage: 22-25 2nd stage: 3-5
	Instructions		
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1000-1200 g	600 W + 160 °C	1st side: 15-20 2nd side: 10-13
	Instructions		
	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10–15minutes.		
Roast Chicken	1100-1300 g	450 W + 200 °C	1st side : 20-25 2nd side: 18-23
	Instructions		
	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Put a flameproof glass dish below rack on turntable.After cooking stand for 5 minutes.		

Fresh food	Portion	Power	Time
BREAD Frozen Bread Rolls	4-5 pcs (250 g)	100 W + 180 °C	9-11
	Instructions		
	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 3-5 minutes.		
Garlic Bread (chilled, pre-baked)	200 g (1 pc)	100 W + 200 °C	10-12
	Instructions		
	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.		
CAKE Marble Cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	40-45
	Instructions		
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 20 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Mini Muffins (fresh dough)	8 x 30 g (200-250 g)	Only 180 °C	17-23
	Instructions		
	Fill the fresh dough evenly in paper cups for muffins. Put the cups on the low rack. After baking stand for 5 minutes.		
Frozen Puff pastries, filled	250-300 g	Only 180 °C	23-28
	Instructions		
	Put the pastry snacks on the low rack.		
Frozen Cake	500 g	180 W + 160 °C	12-15
	Instructions		
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.		

ENGLISH

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING/ CUSTARD

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

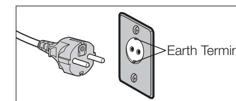
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Grounding Method

Put to earth for the sake of safety.
Earth leads to prevent a short circuit or an electric shock taking place in a humid environment.

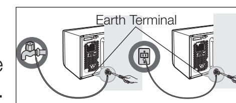
In case of an earth terminal being included in a wall outlet:

- Do not have to put to earth additionally.



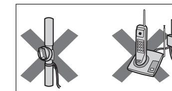
In case of an earth terminal not being installed in a wall outlet:

- Connect the one end of the ground wire included in the box to the earth terminal on the back of the product and then connect the other only to a metal water pipe or wall outlet.



Avoid connecting the ground wire to the followings:

- Gas pipe, Telephone wire, Plastic ater pipe, etc.



Troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Solution
The display and/ or the oven is not working.	• Make sure the plug is properly connected to a grounded outlet. • If the wall outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on. • Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. • Reset the circuit breaker or replace any blown fuse. • Plug a different appliance into the outlet. If the other appliance doesn't work, call a qualified electrician to repair the wall outlet. • Plug the oven into a different outlet.
The oven's display works, but the power won't come on.	• Make sure the door is closed securely. • Check if any packaging material or anything else is stuck in the door seal. • Check if the door is damaged. • Press Cancel twice and enter all cooking instructions.
The power goes off before the set time has elapsed.	• It may occur a power outage. If there was a power outage, the time indicator will display: 88:88. • Reset the clock and any cooking instructions • Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
The food is cooking too slowly.	• Make sure the oven is on its own 12 A amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.
Has sparks or arcing.	• Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.
The turntable makes noise or becomes stuck.	• Clean the turntable, roller ring and oven floor. • Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly. • Make sure you have not put too much food on the turntable. • If the food is too large or too heavy, the turntable may operate improperly.
Causes TV or radio interference.	• This is similar to interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave (or appliance) away from appliances, such as your TV or radio.
Operating noise is too loud.	• The MWO makes noise during operation. This is normal. • If you hear an abnormal sound continuously, please contact the Samsung Call Center.
This is normal.	• Condensation inside the oven • Air flow around the door and outer casing. • Light reflection around the door and outer casing. • Steam escaping from around the door or vents.
The oven does not start when you press the ⟐ button.	• Is the door completely closed?

Problem	Solution
The food is not cooked at all.	• Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button? • Is the door closed? • Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?
The food is either overcooked or undercooked.	• Was the appropriate cooking length set for the type of food? • Was an appropriate power level chosen?
Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).	• Have you used a dish with metal trimmings? • Have you left a fork or other metal utensil inside the oven? • Is aluminium foil too close to the inside walls?
The oven causes interference with radios or televisions.	• Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials. • If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read.

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

INFORMATION CODE

Code	Problem	Solution
SE	Key pad is pressed for 10 seconds.	Press **Stop** button and unplug out of wall socket. And re-connect after 5 seconds.
E-24	The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating.	Should the "E-24" message be activated, then depress the Stop/Cancel (◇/◇) key to utilize the initialization mode.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**CE73J-B**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2350 W
Microwave	1200 W
Grill (heating element)	1100 W
Convection (heating element)	Max. 1700 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 282 x 444 mm
Oven cavity	330 x 211 x 309 mm
Volume	0.7 Cubic feet /21L
Weight	
Net	15 kg approx.

memo

memo

ENGLISH



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG(726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG(726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG(726-7864) for Globe 02-5805777	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	www.samsung.com
VIETNAM	1 800 588 889	

Code No.: DE68-03995C-01